



Canard Teriyaki

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de magrets de canard
- 60 ml de marinade Teriyaki Kikkoman
- Huile d'arachide
- 200 ml de jus d'orange
- 20 g de sucre
- 20 g de moutarde
- 20 g de raifort
- 20 g de carottes
- 20 g de céleri
- 20 g de concombre

1. Faire mariner, pendant environ 20 minutes, le canard dans la marinade Teriyaki. Ensuite, poêler à feu vif les deux côtés. Laissez cuire ensuite pendant environ 7 minutes au four, à 180° C.

2. Incorporer la marinade et le jus d'orange au jus de cuisson. Ajouter le sucre et la moutarde et laisser réduire. Laver les légumes, les couper en lamelles fines.
3. Découper le magret en tranches et dresser sur un plat. Ajouter les légumes puis napper de sauce à l'orange. Servir avec une purée de pommes de terre, de céleri ou de navets.

© Kikkoman