

Aiguillettes de canards sauce satay



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps de repos: 15 minutes

Pour 6 personnes

Recette proposé par Véro

Liste des ingrédients

- 600g d'aiguillettes de canard
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 branches de basilic
- 2 oignons
- 2 échalottes
- 1 boîte de tomate de 400g
- 4 grains d'ail - sel - poivres - thym
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja
- épices: saté et curry

Etape 1



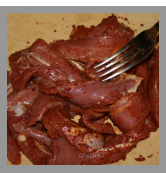
Écraser dans un mortier ail - sel - poivres - thym

Etape 2



Couper en fine lamelle oignons et échalotes, couper les poivrons en cube

Etape 3



Dans un saladier mélanger les aiguillettes de canards avec la cuillère à soupe de sauce de soja et une cuillère à soupe de satay. Le réserver

Etape 4



Faites revenir dans de la graisse de canard les oignons et échalotes.

Etape 5



Puis rajouter les grains d'ails écrasés avec les épices, les poivrons, mettre les aiguillettes de canards.

Etape 6



Rajouter la boîte de tomate - puis les épices satay et curry.
Rajouter un peu d'eau si nécessaire, Et laisser le tout mijoter pendant 20 minutes.

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.