

## Aiguillettes de canards sauce satay

Recette proposée par Véro, Raisonnable, Pour 6 personnes

Préparation: 30  
minutes

Repos: 15  
minutes

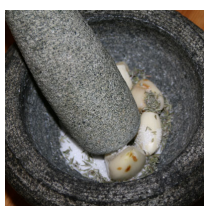
Cuisson: 30  
minutes



### Les 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

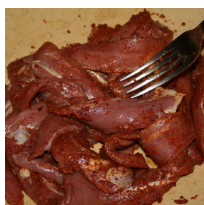
### Comment faire:



1) Écraser dans un mortier ail - sel - poivres - thym -



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



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 -



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



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



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. -

## Le petit plus

Accompagner le tout d'un riz blanc, bon appétit....

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

*Simplement Cuisine*



Scannez ce QrCode et retrouvez la  
recette en ligne !