

Canard à l'indonésienne (Indonésie)

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 600gr d'aiguillettes de canard ou 1Kg de magret de canard
- 1 oignon
- 1 1/2 cuillère à soupe de pâte de curry rouge
- 2 gousses d'ail
- 400 ml de lait de coco
- 1 à 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- 1 cuillère à soupe de fish sauce
- 1 citron vert
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- sel, poivre
- 400 gr de riz thaï
- 1 barquette de pois gourmands

La recette

Faire blanchir les pois gourmands dans de l'eau salée. Le réserver dans un bol d'eau froide pour fixer la couleur.

Couper les magrets ou les aiguillettes en lamelles.

Les faire revenir à feu vif dans un wok avec de l'huile d'arachide.

Réserver le canard.

Faire revenir, à feu doux, dans la graisse de cuisson l'oignon haché, ajouter les gousses d'ail pressées et le pâte de curry rouge. Mélanger 1min, ajouter le beurre de cacahuètes et le lait de coco. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant 5 min.

Incorporer le canard, le pois gourmands, la fish sauce et 1 cuillère à soupe de jus de citron vert. Laisser mijoter pendant 2 min et rectifier l'assaisonnement en poivrer, sel et curry rouge.

Servir avec le riz thaï et saupoudrer de coriandre hachée.

🔄Révision #1

★Créé 28 septembre 2024 07:06:04 par Marc Leroi

🔧Mis à jour 28 septembre 2024 07:06:46 par Marc Leroi