

Canard aux épices et lait de coco



Le mélange odorant des herbes asiatiques donne la touche exotique à ce plat simple à réaliser, et qui rompra agréablement la routine !

Ingrédients pour 4 personnes

500 grammes d'aiguillettes de canard
250 grammes de nouilles japonaises
1/4 bouquet de basilic
1/4 bouquet de coriandre
3 poivrons jaunes
1 poivron vert
1 carottes coupée en fines lamelles
30 cl de lait de coco
2 cuillers à café de curry en poudre
2 cuillers à soupe de sauce soja
2 cuillers à soupe d'huile végétale
1/2 cuiller à café de piment

Préparation

1. Faire plonger les nouilles japonaises dans de l'eau bouillante pendant environ 5 minutes (jusqu'à ce qu'elles deviennent complètement translucides). Egoutter et réserver.
2. Couper les poivrons en lamelles et leur ôter les pépins.
3. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y diluer la poudre de curry et le lait de coco.
4. Ajouter les aiguillettes de canard et faire cuire pendant 5 minutes.
5. Rajouter les poivrons, la sauce soja, les carottes, les feuilles de basilic et de coriandre. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
6. Ajouter les nouilles japonaises, bien mélanger et faire cuire pendant 1 ou 2 minutes

Bon appétit !