



# MAGRET DE CANARD GRILLÉ AVEC NOUILLES ET TERIYAKI

## INGRÉDIENTS (pour 2-3 personnes)

- 1 magret de canard
- 1 paquet de nouilles
- 4-6 cuillères à soupe de sauce teriyaki
- 3/4 piment rouge en rondelles fines
- 1 petit sachet de germes de soja
- 1 petit paquet de pois sucrés (ou sugar snaps)
- 1 cm de gingembre râpé
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- Assaisonnement de grillade
- Huile d'olive
- Une poignée de ciboule
- Graines de sésame
- Chips de crevette

## USTENSILES

Campingaz Xcelerate 600 SG Stove & Grill  
Poêle wok

1

Nettoyez le filet de magret de canard (si nécessaire) et coupez le côté peau en forme de carré. Assaisonnez la peau avec du sel et du poivre.

2

Mettez une couche d'eau dans une poêle et faites bouillir. Faites blanchir les pois sucrés (environ 4 minutes) et les nouilles si vous n'avez pas trouvé de toutes prêtes.

3

Égouttez les pois sucrés et faites chauffer cinq à six cuillères à soupe d'huile dans une poêle. Ajoutez le piment rouge, l'ail et le gingembre.

4

Faites chauffer un gril sur un réchaud à gaz à température moyenne/élevée et placez le magret de canard côté peau vers le bas sur le gril. Faites cuire légèrement jusqu'à ce que la peau soit dorée, en bougeant régulièrement pour que la peau soit uniformément dorée.

5

Faites cuire la viande légèrement, en bougeant régulièrement pour que la peau soit uniformément dorée.

6

Remuez les nouilles, les germes de soja et les pois sucrés dans l'huile chaude (que vous avez préparée à la troisième étape) et ajoutez un peu de sauce teriyaki.

7

Coupez le canard tranches fines et déposez-les sur les nouilles. Servez avec des chips de crevette, des graines de sésame et de la ciboule pour plus de saveur !

Bon appétit !