Canard à la sichuanaise avec nouilles et shiitaké



Ingrédients

4

- 4 cuisses de canard confites (prêtes à l'emploi)
- piment Schezuan
- 0,5 dl de sauce hoisin
- 250 g de champignons bruns
- 2 paquets de nouilles Udon
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 20 g d'ail en lamelles Bresc
- 300 g de chou chinois pak choï
- 1 petite boîte de pousses de bambou
- ½ concombre
- 2 tiges d'oignon de printemps

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail en lamelles 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Faire chauffer le grill. Retirer le canard de l'emballage et saupoudrer de poivre. Couper le chou et les champignons. Égoutter les pousses de bambou. Griller le canard sous le grill pour le rendre bien croustillant et le badigeonner de sauce hoisin. Griller encore légèrement après. Faire chauffer le wok et faire sauter les nouilles avec les autres ingrédients. Dresser le canard sur les nouilles, garnir de concombre et d'oignon de printemps.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000