

WRAP AU MAGRET DE CANARD



INGRÉDIENTS

4 

- 2 magrets de canards
- 350 g d'asperges vertes
- 250 g de légumes thaïs sautés
- 20 g de ras el hanout Bresc
- 50 g de sauce hoisin
- 40 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 4 wraps
- 0,5 concombre
- Graines de sésame noires

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail espagnol fraîchement haché 450g



Ras el hanout Mélange d'épices 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire le magret de canard, avec le ras el hanout. Blanchir les asperges et les rincer à froid. Couper des rubans de concombre avec l'éplucheur. Faire revenir les légumes sautés au wok avec l'ail haché. Tartiner le wrap de sauce hoisin. Répartir les rubans de concombre dessus puis les légumes sautés au wok. Trancher le magret, le disposer sur les légumes et saupoudrer de graines de sésame. Enrouler le wrap et couper en biseau.