



RECETTE

PORTIONS : 24 À 30 MINI BOUCHÉES
CUISSON : 20 À 25 MINUTES
(INCLUANT LE TEMPS POUR RÉCHAUFFER
LE CONFIT DE CANARD)

BOUCHÉES DE CANARD CONFIT À L'ASIATIQUE

Le canard se marie à merveille avec les saveurs asiatiques : charmez les papilles de vos invités avec ces petites bouchées. Rapides et simples, elles débordent de saveurs!

INGRÉDIENTS

- 1 emballage de confit de canard effiloché Gibier Canabec
- 1 échalote française hachée finement
- 1 filet d'huile de sésame
- ½ c à thé (2,5 ml) d'ail en purée
- 1 c à table (15 ml) de sauce hoisin
- 1 c à table (15 ml) de sauce soya
- 1 c à thé (5 ml) de sambal oelek
- 1 c à table (15 ml) de coriandre hachée
- 1 c à table (15 ml) d'oignon vert haché
- Micropousses et graines de sésame pour garnir

INSTRUCTIONS

1. Faire réchauffer le confit de canard selon les indications de l'emballage, au four ou dans l'eau bouillante. Réserver.
2. Faire revenir les échalotes françaises 2 à 3 minutes dans un filet d'huile de sésame à feu moyen-vif. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute.
3. Ajouter le confit et laisser réchauffer quelques minutes.
4. Ajouter la sauce hoisin, la sauce soya et le sambal oelek. Laisser évaporer la sauce soya.
5. Retirer du feu, ajouter la coriandre et les oignons verts.
6. Monter les petites coupes, garnir de micropousses et de graines de sésame.