

Canard au wok

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1 magret ou 400 g d'aiguillettes
- 3 c. à soupe de miel
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 7 c. à soupe de vinaigre de riz
- 4 cm de gingembre frais
- 1 gros oignon



Préparation :

- Couper l'oignon en lamelles, le canard en tranches ou lamelles, le gingembre en petits cubes (ou râpé).
- Déposer le canard, et les autres ingrédients dans un récipient pour mariner. Mettre au réfrigérateur 1 heure.
- Chauffer le wok et, quand il est chaud, y verser le contenu du récipient, mélanger et laisser cuire 5 minutes.
- Servir avec des nouilles chinoises, ou les paillasons de pomme de terre et carottes.