WOK DE CANARD AUX LÉGUMES DE NOËL



Ingrédients

- **Aiguillettes de canard marinées crues**
- Patates douces
- Carottes
- Potimarron
- Châtaignes
- Noisettes
- Sel, Poivre
- 4 épices
- Cannelle



Étapes de préparation

ÉTAPE 1

Éplucher, couper en gros dés et blanchir les patates douces, les carottes et le potimarron.

ÉTAPE 2

Inciser et blanchir les châtaignes pendant 40 minutes. Les éplucher à chaud

ÉTAPE 3

Dans un wok, avec un peu de matière grasse, faire colorer les aiguillettes de canard à feu vif. Une fois bien colorées, ajouter les légumes et les châtaignes blanchies. Assaisonner avec sel, poivre, 4 épices et cannelle. Hacher des noisettes

ÉTAPE 4

Dresser le wok avec quelques noisettes hachées

Bon appétit !

ESPRI RESTAURATION Le talent partagé