



CANARD LAQUÉ

ACCOMPAGNÉ DE SON A CASETTA ROSÉ



Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 15min
Temps de cuisson : 25min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- Magrets de canard : 2
- Oignons : 2
- Gousses d'ail : 2
- Miel liquide : 3 c.a.s
- Sauce de soja : 3 c.a.s
- Maïzena : 1 c.a.s
- Eau : 2 c.a.s
- Vinaigre de riz blanc : 1 c.a.s
- Cinq épices : 2 c.a.s

Préparation de la marinade

- Sans entailler la chair, quadriller la peau des magrets de canard, de sorte à ce que la marinade imprègne totalement la viande.
- Peler et hacher très finement les oignons et l'ail. Les insérer dans un saladier, puis y incorporer le miel liquide, la sauce de soja, la maïzena, le vinaigre, l'eau et les cinq épices. Bien mélanger.
- Badigeonner les magrets de canard de la marinade, puis les couvrir d'un film alimentaire avant de les laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.
- Conserver un peu de marinade pour la cuisson.

Cuisson des magrets de canard

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un plat, disposer les magrets, peau sur le dessus. Les badigeonner avec le reste de la marinade.
- Enfourner pendant 10 minutes. Retourner les magrets, les arroser de sauce et les remettre à cuire pendant 10 minutes.
- Pour une viande plus cuite, ajouter 5 minutes de cuisson.
- Servir les magrets tranchés accompagnés de riz et de légumes sautés.



LA SUGGESTION DU CAVISTE A CASSETTA ROSÉ 2017

AOP VIN DE CORSE

Joli nez sur les épices de garrigue, le romarin et le thym. Belle finale sur la minéralité.

Pourquoi cette alliance ?

Les notes épicées de ce rosé, sauront parfaitement contrebalancer ce côté sucré/salé de ce plat.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.**

nicolas.com

