

# canard à l'orange et chinois cresson



**Temps de préparation:** 10 minutes

**Temps de cuisson:** 15 minutes

## ingrédients

4 filets de magret de canard  
jus d'orange  
sauce hoisin 90ml  
gingembre râpé  
350g de champignons frais  
1 botte de cresson  
30 ml de sauce de soja mélangée avec 60 ml (4 cuillères à soupe) d'eau chaude  
Pour servir: 2 oignons rouges pelés et tranchés finement  
3 gousses d'ail, pelées et tranchées finement  
300 ml de riz à la vapeur

## method

Faire chauffer un wok à feu moyen, puis placer les magrets côté peau en bas, et cuire pendant 8 minutes jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante - Transférer le canard sur une plaque et laisser reposer.

Essuyer le wok et ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de la graisse de canard réservé. Quand il est chaud, ajouter l'oignon et l'ail et faire revenir 2-3 minutes jusqu'à ce qu'il caramélise. Ajouter la sauce hoisin et le jus d'orange et porter à ébullition et laisser cuire pendant 30 secondes - puis ajoutez le canard, à son tour et laisser mijoter pendant 2 minutes. Transférer le canard et le liquide de cuisson dans un plat et réserver au chaud.