

Canard Général Sureau

1	livre	poitrine de canard
2	c. soupe	fécule de maïs
1		œuf battu
2	c. soupe	eau
3	c. soupe	farine
½	c. thé	poudre à pâte
½	c. thé	sel
½	tasse	huile arachide



Étapes :

1. Couper la poitrine de canard en cubes, enrober les morceaux de canard de fécule de maïs
2. Dans un bol, mélanger l'œuf, l'eau, la farine, la poudre à pâte et le sel
3. Incorporer les cubes de canard au mélange précédent (2)
4. Dans un poêlon avec de l'huile, frire quelques cubes de canard, à la fois
5. Réserver, mettre au four à 325°F – 10 minutes

Sauce :

1	c. soupe	huile de sésame
2	c. soupe	gingembre râpé
½	tasse	oignons verts coupés en biseaux
½	tasse	eau
¼	tasse	vinaigre de riz ou vinaigre blanc
¼	tasse	sucre
2	c. soupe	fécule de maïs
2	c. soupe	sauce soya
¼	tasse	sauce aux huîtres
½	tasse	concentré de sureau « RoyalSureau » BoisÉpinson
1	c. thé	Sambal Oelek (ou ¼ c. thé piments forts en flocons)

Étapes :

1. Mélanger l'huile de sésame, le gingembre, les oignons verts et cuire à feu moyen-vif 3 minutes
2. Ajouter l'eau, le vinaigre et le sucre et cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissout
3. Délayer la fécule de maïs dans la sauce soya (ajouter de l'eau, si nécessaire)
4. Ajouter le mélange de sauce soya, la sauce aux huîtres et le **concentré de sureau « RoyalSureau »** et cuire 2 minutes ou jusqu'à épaississement de la sauce
5. Verser sur le canard et servir immédiatement



boisepinson.ca

426, rue Mountain
Granby, QC, J2H 0M6