Emincé de canard à l’orange

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 magrets de canard
- 250 g de gésiers
- 300 g de germes de soja
- 4 oranges
- 1 c. à c. de coriandre
- 1 c. à s. de sauce soja
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Retirer le gras des magrets. Les couper en petits morceaux.

Etape 2
Couper les gésiers en lamelles. Nettoyer les germes de soja.

Etape 3
Au-dessus d’un saladier, peler les oranges et détacher les quartiers les uns des autres.

Etape 4
Dans une sauteuse, faire revenir le magret pendant 2 minutes.

Etape 5
Ajouter les germes de soja et les gésiers, poursuivre la cuisson 5 minutes.

Etape 6
Ajouter les oranges et la sauce soja. Saler, poivrer puis mélanger. Poursuivre la cuisson à feu moyen pendant 10 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, parsemer
de coriandre.

Etape 7
Servir avec du riz blanc.