



Les recettes

A A F V RECETTE cours RITA

25/11/2013

Soupe de canard laqué aux pâtes jaunes

Pour 23 personnes

Ingrédients

2 canards et 2 kg d'escalopes de dinde
5 paquets de pâtes jaunes

Assaisonnement :

Sachet de poudre pour canard laqué, miel, sel, poivre, sauce d'huitres, soja, anis étoilé, 5 échalotes.

Salade, cebette, coriandre.

Bouillon : carcasse de canard, oignon, gingembre, cannelle, sel, bouillon de poulet

Préparation :

Tremper les pâtes au moins 30 mn, les égoutter, et les passer à l'eau bouillante

Macérer les canards de préférence la veille

Faire griller les oignons et gingembre

Mettre de l'eau dans une grande casserole, ajouter gingembre et oignons, 3 bouillons kub, sel, carcasses de canard. Laisser cuire en fonction des carcasses.

Cuire les escalopes au gril.

Frire les échalotes coupées finement.

Couper la viande en tranches fines pour poser sur les pâtes.

Servir :

Mettre dans chaque bol une poignée de pâtes, du soja, les tranches de viande, les échalotes, verser le bouillon très chaud.

Parsemer de coriandre et cebette coupée finement.

Dessert : clémentines.