

CANARD  AU  GALANGA,  POIVRE VERT  ET  NOIX  DE  CAJOU

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

2 magrets de canard
1 poivron rouge
1 poignée de noix de cajou
4 à 5 oignons blancs
3 échalotes
galanga (qq infos [ICI](http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2009/12/02/16006514.html))
coriandre

1 piment oiseau
poivre vert
sauce soja
nuoc mam
sirop de canne

* Torréfier 1 poignée de noix de cajou à sec dans une poêle bien chaude.

Réserver.

* Faire revenir dans un filet d'huile 3 échalotes émincées + galanga haché au couteau.
* Ajouter 3 oignons blancs émincés + 1 poivron rouge émincé.

Cuire 5 min en remuant.

* Ajouter du poivre vert + 1 piment oiseau émincé.

Cuire 5 min en remuant.

* Ajouter 2 magrets de canard dégraissés coupés en lanières.

Cuire 2 à 3 min en remuant.

* Arroser avec 2 cs de sauce soja + 2 cs de nuoc mam + 1 cs de sirop de canne.

Bien mélanger.

* Ajouter les noix de cajou.

 Bon appétit !!