Bouchées de canard Teriyaki à l'orange

durée totale **30 min.** **10 min.** temps de préparation **20 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

2	oranges bio
150 g	de radis daikon
200 g	de magret de canard
2 càs	d'huile végétale
1 càs	de sucre brun
4 càs	Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman
4	brins de coriandre
Pour servir :	
	Des brochettes en bois

PRÉPARATION

Étape 1

2 oranges bio - **150 g** de radis daikon

Laver les oranges. Éplucher une bande de zeste de 10 cm et la couper très finement. Éplucher les oranges à l'aide d'un couteau, puis couper des tranches épaisses autour du cœur central. Les couper en 12 morceaux au total, ils n'ont pas besoin d'être de forme uniforme. Presser les quartiers d'orange restants à la main et récupérer le jus. Laver le daikon et le couper en quatre dans le sens de la longueur, puis le couper en 12 morceaux.

Étape 2

200 g de magret de canard - **2 càs** d'huile végétale

Inciser la peau du magret dans le sens de la longueur, puis en croix à intervalles de 5 mm. Faire revenir côté peau dans un peu d'huile dans un wok à feu moyen pendant 12 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Retourner et cuire encore 3 minutes. Retirer du wok (conserver la graisse de canard) et laisser reposer brièvement.

Étape 3

1 càs de sucre brun - **4 càs** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman

Faire revenir le radis dans le wok chaud pendant 2 minutes. Couper le magret de canard en deux dans le sens de la longueur et couper chaque moitié en 6 morceaux, en réservant le jus. Ajouter le sucre et les morceaux de canard dans le wok et faire caraméliser brièvement. Déglacer avec le jus de canard, la sauce Teriyaki Kikkoman à l'ail et le jus d'orange. Faire réduire brièvement à feu vif pour glacer le canard et le radis.

Étape 4

4 brins de coriandre - Brochettes en bois
Enfiler un morceau de radis, un morceau de canard et un morceau d'orange sur chaque brochette.
Effeuiller la coriandre, la hacher grossièrement et la parsemer sur les brochettes avec le zeste d'orange.