

Quesadilla de canard fruité à l'asiatique

durée totale **25 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

700 g	de tortillas de blé
Filling:	
500 ml	<u>Glaçage Teriyaki</u> <u>Kikkoman</u>
2 kg	de filets de canard
500 g	de mangue en cubes
500 g	d'ananas en cubes
3 càc	de mélange 5 épices
100 ml	de vin Shaoxing
400 g	d'échalote
4 càs	de coriandre fraîche, finement ciselée
100 ml	d'huile de cuisson

PRÉPARATION

Étape 1

Farce : retirer la peau des filets de canard et passer la viande au mixer ou au hachoir. Couper les échalotes et les faire revenir dans de l'huile jusqu'à ce qu'elles blanchissent. Verser ensuite la viande de canard hachée et faire cuire pendant 5 minutes. Ajouter ensuite les mangues et l'ananas puis déglacer avec le vin de Shaoxing. Verser ensuite la marinade Teriyaki et saupoudrer avec le mélange 5 épices. Laisser réduire puis ajouter la coriandre fraîche ciselée.

Pour servir : placer les tortillas dans la poêle pour les réchauffer. Placer ensuite la farce sur un côté. Fermer en formant un croissant puis laisser dorer de chaque côté. Couper votre quesadilla en deux avant de la servir.