

# Aiguillettes de canard aux agrumes

## Ingrédients

18 aiguillettes de canard  
2 citrons jaunes et verts  
1 orange  
Ciboulette  
Feuilles de menthe



Coupez vos citrons jaunes et verts en rondelles, ainsi que votre orange en quartiers, mais ne les épluchez pas.

Préchauffez votre plancha.

Cuisez les aiguillettes et les agrumes durant 4 minutes de chaque côté... Salez, poivrez et ajoutez un peu de sirop d'agave sur les agrumes.

Disposez sur une assiette, garnissez de ciboulette et quelques feuilles de menthe.

Bon appétit !



Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine !

Une plancha pour l'été !



chée de Charleroi 1 à Thoremals-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

