

Canard rendang

Pour 3-4 personnes

1 filet de canard

150g de [nouilles jaunes](#)

1 courgette

1 poivron jaune

3 cuil à soupe de sauce soja

3 cuil à soupe de jus de citron vert

3 cuil à café de [pâte de curry rendang](#)

Faites bouillir un grand volume d'eau et plongez-y les nouilles 5 minutes. Égouttez les et ajoutez un filet d'huile pour éviter qu'elles collent entre elles.

Dans un wok faites chauffer un filet d'huile, coupez les légumes en lanières et le filet de canard en morceaux. Plongez les légumes et le canard dans le wok, ajoutez la pâte de curry rendang, la sauce soja, et le jus de citron vert, mélangez, couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu moyen.

En fin de cuisson ajoutez les nouilles dans le wok, mélangez et y'a plus qu'à servir!!