

CANARD AUX CINQ PARFUMS

- Canard mariné au cinq parfums (congelé),
- (PM) sel,
- (PM) sucre,
- (PM) glutamate,
- (PM) huile.

Placer le filet de canard dans de l'huile chaude sans la faire bouillir. Le sortir lorsqu'il est bien doré.

Découper le filet de canard en tranches assez fines.

Saupoudrer de sucre, sel et glutamate.