



## ingrédients

85 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive  
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc  
30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya  
15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire  
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron  
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde  
15 ml (1 c. à soupe) de cassonade  
15 ml (1 c. à soupe) de coriandre, hachée  
1 gousse d'ail, hachée  
5 ml (1 c. à thé) de poivre  
1 magret de canard de **Rougié**

## Délicieuse marinade pour canard

### méthode

1. Dans un sac hermétique, mélanger tous les ingrédients de la marinade, ajouter le magret et refermer le sac.
2. Laisser mariner au frigo environ 4 heures et cuire le magret selon le degré de cuisson désiré.

SUIVEZ NOUS SUR



[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)

UNE INITIATIVE DE



La Tablée  
des Chefs

INSPIRÉE PAR

