

# Salle à Manger

réception - restaurant

## ***Pastilla de canard croustillante, jus thaï***

Pour 4 personnes :

500 g d'effiloché de canard assaisonné, 1 oignon, 1 carotte, 1 blanc de poireau, 4 feuilles de brick

Confectionner une julienne de légumes avec poireau, carotte, oignons  
Beurrer les feuilles de brick puis diviser l'effiloché de canard et la julienne en quatre

Confectionner les 4 pastillas

Jus thaï : 1 oignon, 15g gingembre frais haché, 50g vinaigre de riz, 2 jus de citron vert, 1 cuillère à soupe de miel, 50g de sauce soja, sésame et coriandre en grain

Faire suer l'oignon ciselé, ajouter le gingembre, déglacer avec le vinaigre, le jus de citron vert et la sauce soja.

Ajouter le miel, le sésame et les graines de coriandre.

Cuire les pastillas au four à 180 °C pendant 10 minutes.



le restaurant interprété par  
*Les treilles*  *Gourmandes*



***Les recettes de Mickaël, Chef des cuisines de la Salle à Manger***

**www.lasalleamanger.fr**

LA SALLE À MANGER - ROUTE DE CANDÉ - 49220 LE LION D'ANGERS - Tel. 02 41 41 99 81