

Canard laqué

- Un canard
- Sel, poivre
- Epices chinoise
- Vin de riz
- Ail
- Tiges d'oignons
- Maltose
- Vinaigre de riz brun
- Shiitake
- Sauce hoisin

Pour réaliser le canard laqué.

1. Bridez le canard à l'aide d'aiguilles. Enlevez l'os au niveau du cou, fourrez ensuite le canard de sel, de poivre, d'épices chinoises, de vin de riz, d'ail, de tiges d'oignons et fermez-le hermétiquement.
2. Une fois séché à température ambiante pendant 36 heures, faites gonfler le canard en le trempant dans l'eau bouillante.
3. Pour le laquage, faites chauffer le maltose, le vinaigre de riz brun et laquez le canard à l'aide d'un pinceau. Laissez-le sécher et reproduisez cette étape trois à quatre fois. Enfournerez-le ensuite à 160 degrés sur une grille et placez un bac d'eau chaude. Faites cuire chaque côté du canard pendant 25 minutes.
4. Une fois le canard cuit, enlevez sa peau et disposez-la sur une assiette.