

Max & VÉNUMS

Le canard laqué

Ingrédients pour 2 à 3 personnes

- 1 canard 1.8 kg
- 1 tige d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c à soupe de sel
- 1 c à café de poudre 5 épices
- 1/2 verre de vin de riz
- 1 boîte de Maltose (50gr)
- 3 c à soupe de vinaigre de riz brun

Pour la sauce

- 2 c à soupe de sauce Hoisin
- 1 c à soupe caramel
- 1 c à soupe de jus de cuisson du canard

La préparation

1. Une fois l'avoir déplumé et nettoyé, cousez le côté supérieur du canard avec des aiguilles. Enlevez l'os au niveau du coup, 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 badigeonnez le canard à l'aide d'un pinceau. Laissez-le sécher et reproduisez cette étape trois à quatre fois. Enfourné-le ensuite à 160 degrés sur une grille et placez un bac d'eau chaude en dessus. Faites cuire chaque côté du canard pendant 25 minutes ;
4. Une fois le canard laqué, enlevez sa peau et disposez-la sur une assiette ;
5. Accompagné la peau du canard avec des crêpes de riz, un émincé de poireau et un mélange de jus de cuisson et de sauce hoisin. Et la chair de canard peut quant à elle, être accompagné de riz.

Bon appétit