Canard laqué

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Voici une version très simplifiée et occidentalisée du mythique canard laqué à la pékinoise. Traditionnellement, une fois que le canard est cuit, sa peau est découpée et servie avec de fines crêpes de blé, ou crêpes mandarin, des filaments d'oignons nouveaux, voire de concombres, et une sauce onctueuse à base de prunes. La chair, parfois recuisinée, est servie à part.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Intermédiaire - Cuisson: 1 h 30 - Durée: 12 h

Ingrédients

- 1 canette de barbarie de 2 kg
- 4 cuillères à soupe de sauce pour canard laqué
- 6 à 8 oignons nouveaux (selon leur taille)
- 1 gros concombre
- 8 tortillas de blé

Laque

- 3 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de vinaigre vin
- 2 cuillères à soupe de Mei Kuei Lu
- 1/2 cuillère à café de sambal oelek

Recette liée

- Sambal Oelek

Préparation

La veille

1. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Y plonger la canette et laisser bouillir 5 minutes.
2. Sortir la canette, la rincer à l'eau froide pour la refroidir puis la laisser s'égoutter les ailes en l'air.
3. Dans un bol, préparer la laque : mélanger le vinaigre, le miel, la purée de piment et le Mei Kuei Lu avec deux cuillères à soupe d'eau bouillante.

4. Essuyer la canette avec du papier absorbant puis la badigeonner entièrement avec la laque.
5. La laisser sécher suspendue par les ailes toute une nuit dans un endroit ventilé.

Le jour même

1. Faire chauffer le four à 200°.
2. Disposer la canette sur une grille à four. Verser dans une lèchefrite un bol d'eau.
3. Enfourner la grille et la lèchefrite.
4. A partir de ce moment et pendant toute la durée de la cuisson, retourner la volaille tous les quarts d'heure environ après l'avoir badigeonnée avec la laque, puis avec le jus de la lèchefrite quand il n'y a plus de laque.
5. Laisser cuire pendant une demi-heure.
6. Baisser la température à 180° et laisser encore cuire pendant 1 heure.
7. Pendant la cuisson, laver les oignons. Leur laisser environ 20 cm de queue. Les couper en quatre, puis recouper chaque morceau dans le sens de la longueur en filaments. Disposer dans un plat.
8. Éplucher le concombre, l'épépiner et le découper en fin bâtonnets de 5 cm de longueur environ. Disposer dans une assiette.
9. Quand la canette est cuite, la découper et réserver les morceaux au chaud.
10. Dégraisser le jus de cuisson et le verser dans une saucière.
11. Placer les tortillas de blé dans une assiette, puis couvrir avec une autre assiette. Faire réchauffer 1 minute au four à micro-onde.
12. Servir la volaille découpée, accompagnée des oignons nouveaux, du concombre, de la sauce pour canard laqué, du jus de cuisson et des tortillas.

Remarques ou suggestions

- Les crêpes mandarin sont remplacées ici par des tortillas.
- Pour manger le canard, chaque convive dispose des filaments d'oignon, des bâtonnets de concombre, des morceaux de canard avec peau et un peu de sauce pour canard laqué dans une tortillas. Cette dernière est ensuite roulée et mangée à la main.
- La sauce pour canard laqué peut être remplacée par de la sauce soja, voire de la sauce hoisin.
- Si le temps manque, sauter l'étape de séchage.
- Cette recette peut être réalisée le jour même avec des cuisses de canette ou de canard (temps de cuisson : 45 minutes pour les cuisses de canette, 1 heure pour les cuisses de canard).

Ingrédients originaux

- Sauce canard laqué
- Mei Kuei Lu
- Sambal oelek
- Tortillas