

CANARD À LA BALINAISE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g



Purée de piments rouges
450g

INGRÉDIENTS

10

- 3 gros canard ou 5 petits
- 500 g d'échalote hachée
- 150 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 100 g de purée de citronnelle Bresc
- 75 g de purée de gingembre Bresc
- 150 g de purée de piment rouge Bresc
- 25 g de sambal
- 50 g d'éclat de noix de coco
- 10 feuilles de citron vert
- 15 g de pâte de crevettes
- 10 g de grains de poivre
- 10 noix de macadamia
- 8 g de curcuma
- 8 g de coriandre
- 5 g de cumin
- 8 g de sel
- 40 g de miel
- 25 g de jus de citron vert
- 500 g de riz basmati
- 3 chous chinois pak choï
- 5 tiges d'oignon de printemps
- 250 g de germes de soja
- 25 g d'ail haché Bresc
- 50 g de ketjap
- huile pour la cuisson
- seroendeng

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Piquer la peau du canard avec une fourchette. Mixer un mélange de tous les autres ingrédients dans le robot Magimix. Couvrir le canard de ce mélange et le farcir avec le reste. Envelopper le canard avec du papier aluminium et puis dans un film plastique pour une nuit.

Préchauffer le four à 200 degrés et retirer le film plastique. Faire rôtir le canard 15 minutes à 200 degrés puis baisser la température à 180 degrés. Faire griller le canard encore 1 heure avec l'aluminium fermé et 20 minutes avec l'aluminium ouvert. Faire cuire le riz entre-temps.

Couper grossièrement le pak choï et l'oignon de printemps. Faire frire les légumes avec l'ail haché et déglacer avec le ketjap. Retirer le canard et servir avec le riz cuit, les légumes fricassés au wok et éventuellement un peu de sambal et de seroendeng.