

Curry rouge de canard à l'ananas et basilic thaï



Adapté du magazine good food, "Tender duck and pineapple red curry"

Pour 4 personnes

Prep : 0 min (car on va préparer au fur et à mesure)

Cuisson : 2 heures

Peut se faire à l'avance, on s'arrête avant de mettre l'ananas. Le jour J, il ne reste plus qu'à ajouter l'ananas et réchauffer.

4 cuisses de canard (pas de canette mais de canard)
2 csoupe sucre roux
1 ccafé pâte de curry rouge
1 boîte de 400ml de lait de coco
200ml eau
2 csoupe sauce de poisson
6 feuilles de citronnier kaffir
1 ananas pas trop gros, pelé, coeur ôté, coupé en gros cubes
1 piment rouge thaï, graines ôtées, finement ciselé
1 jolie branche basilic thaï
1 tige d'oignon vert, ciselée

Préchauffer le four à 180°C/160°C chaleur tournante/gaz 4

Prendre une grande casserole allant au four et possédant un couvercle, une cocotte le creuset ou équivalent. Les cuisses de canard doivent pouvoir s'y installer sans se chevaucher. Y faire dorer à feu moyen les cuisses de canard côté peau sans ajouter de matière grasse. On ne retournera les cuisses qu'une seule fois et ce lorsque le côté peau sera complètement doré. On laissera alors le côté chair dorer complètement à son tour.

Pendant ce temps, préparer les autres ingrédients jusqu'au feuilles de citronnier kaffir incluses. Faire dorer les cuisses de canard va prendre environ une vingtaine de minutes.

Sortir les cuisses de canard et réserver.

Ajouter le sucre et caraméliser quelques minutes puis ajouter la pâte de curry et mélanger environ 2 minutes pour d'une part incorporer le pâte de curry et d'autre part laisser les arômes se dégager. Ajouter ensuite le lait de coco et 200ml eau. Le caramel va se solidifier en grumeaux. Laisser mijoter tout doucement en mélangeant pour dissoudre le caramel puis ajouter la sauce de poisson et les feuilles de citronnier. Remettre les cuisses de canard, placer le couvercle et enfourner pour 1 heure 30 minutes.

Si vous préparez ce plat pour le jour même, c'est maintenant le moment de préparer les derniers ingrédients.



Quand le canard est tendre et se détache presque tout seul des os, le retirer de la cocotte et le placer dans le plat de service. Ou, si votre plat est pour le lendemain, laisser refroidir tout ça tranquillement avant de réchauffer le tout le jour J une vingtaine de minutes au four (même programmation que pour la cuisson de la veille) et s'assurer que le canard est bien chaud. Une fois qu'il est bien chaud on le sort dans le plat de service et on poursuit.

Ajouter l'ananas dans la cocotte et laisser mijoter quelques minutes. Goûter la sauce, ajouter de la sauce de poisson si ce n'est pas assez salé et ajouter du sucre si c'est au contraire trop salé. Au tout dernier moment, ajouter les 3/4 environ du piment ciselé et du basilic thaï dans la sauce, mélanger rapidement et verser sur le canard dans le plat de service. Saupoudrer du reste de piment et de basilic.

Servir avec du riz thaï vapeur et saupoudrer les assiettes de quelques rondelles d'oignon vert.