

Canard laqué ou Canard pékinois

Région : Pékin

1 canard de 1,6 à 1,8 kg le moins gras possible

Pour le sirop au Miel

1 Citron

1,2 l d'Eau

3 c/S de Miel

3 c/S de sauce de Soja

15 cl de Vin de Shaoxing ou de xérès sec

Pour la sauce

1 c/C d'huile de Sésame

2 c/C de Pâte de Haricots de Soja ou de la pâte de haricot noir

2 c/C de Sucre

12,5 cl d'Eau

Si votre canard est trop gras, dégraissez-le au préalable en le faisant cuire 30 mn à la vapeur.

Le Laquage :

Rincez le canard et séchez-le soigneusement avec du papier absorbant. Traversez la base du cou avec un fil de cuisine et nouez-le.

Coupez le citron en rondelle de 1/2 cm d'épaisseur, en laissant l'écorce. Déposez ces rondelles dans une grande casserole avec tous les ingrédients du sirop et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 20 mn environ.

Suspendez le canard au-dessus d'un plat ou d'une lèchefrite, laissez le sécher dans un lieu frais et bien aéré, 2 h puis arrosez le, laissez encore sécher 2 h et recommencer l'arrosage, le sirop doit bien enrober la peau.

Puis laissez sécher cette fois toute la nuit, vous pouvez accélérer le processus en plaçant un ventilateur devant (je l'invente pas c'est le chef qui le dis). Il doit bien sécher, sa peau doit être parcheminée.

Pour ma part je l'ai accroché dans la cuisine à la grille de ma hotte, faute de pouvoir fermer la porte inexistante, il était sous la très haute surveillance de Monsieur Andy, qui après avoir couiné devant pendant facile 1 h (j'en pouvais plus) a fini par se résigner mais sans le lâcher des yeux dès fois qu'il tombe. Sauf la nuit, qu'il a passé avec moi dans la chambre, c'était trop cruel de le laisser devant le canard.

Préparation de la sauce :

Chauffez l'huile de sésame, ajoutez les ingrédients et portez à ébullition tout en tournant pour parfaitement mélanger. Laissez refroidir. Cette sauce peut se garder 15 jours au frigo.

La cuisson :

Préchauffer le four à 240° (th 9), pendant ce temps poser le canard sur une grille, sur le dos, au-dessus d'une lèchefrite contenant 15 cl d'eau (pour éviter les projections de graisse). Rôtir 15 minutes puis régler le four à 180° (th 4) et poursuivez la cuisson pendant 1 h 10.

Sortez le canard du four et laissez-le refroidir au moins 10 mn avant de couper (dans le jargon on appelle ça "laisser tirer" ça évite que le sang ne s'échappe de la viande à la coupe).

Découper la peau et la viande en morceaux, disposez dans un plat chaud et servez aussitôt avec des crêpes chinoises, des houppes de ciboule et la sauce comme le veut la tradition chinoise. Bien souvent en Occident il est servi avec de la sauce Hoisin vinaigré ce qui est une erreur, la sauce doit être sucrée.