

## Naan au confit de canard à l'orange



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Badiane entière en sachet 500 g CARAVELLE	0097153
50 g	Beurre doux	~
5 g	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
6 pièces	Confit de canard en boîte 5/1 JEAN DE France	0035768
25 centilitres	Eau	~
15 g	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
500 g	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
50 g	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
50 g	Huile Line colza olive en bouteille 1 L AMPHORA	0044689
10 g	Mélange 4 épices en boîte 320 g LA CASE AUX EPICES	0044480
20 g	Baie de Szechuan rouge en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0153375
50 centilitres	Pur jus d'orange en brique 1 L GUSTO DEBRIO	0091760
60 g	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
1	Sauce teriyaki en bouteille 975 ml KIKKOMAN	0037844
2 centilitres	Sauce teriyaki en bouteille 975 ml KIKKOMAN	0037844
5 g	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
20 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
125 g	Yaourt nature	~

## Étapes de préparation

- 1 Mélanger tous les ingrédients secs. Faire un puit et ajouter les ingrédients liquide.
- 2 Pétrir la pâte pendant dix minutes afin d'obtenir une pâte qui ne colle pas.
- 3 Recouvrir la pâte d'un torchon et laisser gonfler l'ensemble 2 heures.
- 4 Placer les cuisses de canard dans un plat et enfourner à 170°C.
- 5 Préparer une marinade avec les ingrédients suivant : la purée de gingembre, la cannelle, les quatre épices, la badiane, le jus d'orange, les graines de sésames, le soja et la sauce teriyaki.
- 6 Détacher la chair des cuisses avec une fourchette puis arroser le canard avec la marinade. Faire confire au four en mélangeant de temps en temps et cela jusqu'à caramélisation de la viande.
- 7 Vous pouvez ensuite former vos boules (façonner) et intercaler dans chaque boule un peu de canard confit.
- 8 Mettre en cuisson les naans dans une poêle chaude légèrement beurrée.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Minervois vin rouge Bio AOP en bouteille 75 cl MARIS