

# Surprise de canard laqué et maki de légumes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
230121	Cuisse de canard de Barbarie déjointée VF 270/380 g	10 Pièce
66591	Asperges vertes 1 kg	10 Pièce
251779	Demi-avocats mûrs à point 1 kg	100 Gramme
237591	Carottes en bâtonnets CE2 5 kg Minute Bonduelle	50 Gramme
	Sauce soja sucrée	10 Centilitre
	Vinaigre de riz	5 Centilitre
	Gingembre	100 Gramme
	Coriandre	20 Gramme
	Bouillon de volaille	0.5 Litre
	Poivre de Sechuan	10 Gramme
	Brin de citronnelle	5 Pièce
	Nori	5 Feuille
	Riz collant	800 Gramme
	Basilic thaï	20 Gramme

## Etapas de préparation

### 1 Préparation du maki

Préparer le maki : après cuisson du riz collant associé au vinaigre de riz, déposer sur la feuille de nori. Ajouter l'avocat coupé en bâtonnets et les carottes. Serrer l'ensemble. Réserver au frais

### 2 Préparation de la cuisse de canard

Préparer la cuisse de canard : désosser jusqu'à l'os du pilon. Récupérer les chairs sans couper la peau. Emincer. Ajouter 5cl de sauce soja, le gingembre en purée, la coriandre, la citronnelle et le basilic thaï. Regarnir au coeur de la cuisse l'ensemble de la farce. Ajouter au centre les asperges. Ficeler pour fermer l'ensemble. Cuire au four à 160°C pendant 45 minutes

# Surprise de canard laqué et maki de légumes

## 3 Finition et dressage

En sortie, napper de sauce soja sucrée plusieurs fois pour laquer et avoir une belle brillance. Au service, découper les makis légèrement en biseau

## L'astuce du chef

---

Mettre les asperges à l'état surgelé à l'intérieur permet une fixation de la couleur et une belle tenue de l'ensemble

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid