

# Canard laqué aux 5 parfums



## Ingrédients

- 1 canard
- 30 g de mélange de 5 épices
- 1 pincée de cumin
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 cl de sauce soja
- 4 cl de miel liquide
- 1 pincée de glutamate
- poivre, sel



## Préparation

Enduisez le canard entièrement, à l'intérieur comme à l'extérieur du mélange aux 5 épices. Saupoudrez de sel. Puis piquez-le avec une fourchette de tous les côtés et réservez.

### Préparation de la pâte à épices :

Pelez et hachez finement l'oignon et l'ail, pilez-les jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Incorporez à cette pâte le reste du 5 épices, la sauce soja, le miel et le cumin, puis mélangez vivement pour obtenir une pâte bien homogène. Badigeonnez le canard avec cette pâte (intérieur comme extérieur), puis laissez-le sécher environ 2 heures.

Préchauffez votre four à 150°C.

Huilez la plaque de votre four et disposez le canard dessus. Enfourez à four chaud.

Au bout de 45 minutes de cuisson, rebadigeonnez le canard de pâte à épices.

Après 1 heure 30 de cuisson, il doit ressortir croustillant et bien doré (couleur caramel).

## Astuces de chef



• Le canard laqué est l'un des plats chinois les plus populaires. Il se mange chaud ou froid. Ses restes peuvent entrer dans la composition d'un grand nombre de plats, notamment le riz cantonnais.

• Détaillez la chair en dés et servez avec des feuilles de menthe, des germes de soja, du riz, des rondelles de concombre. Il peut aussi se manger avec de la sauce soja allongée de vinaigre et d'ail pressé. Il s'accompagne aussi très souvent de petits pains blancs.

• La sauce à laquer peut servir à la préparation de tous les plats de viandes cuites au four, au grill ou au barbecue.