



## Canard aux épices style Pékin et ses crêpes mandarines

Portions: 8 à 12

Préparation: 1 heure 30 minutes

Cuisson: 4 heures 45 minutes

10

SL



### Ingrédients

#### La laque

- 2 gousses d'ail, émincées
- 4 clous de girofle
- 4 anis étoilés
- 2 bâtons de cannelle
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de fenouil
- 5 ml (1 c. à thé) de grains de poivre noir
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- Le jus de 10 clémentines

#### Le canard

- 2 canards entiers Canards du Lac Brome
- 4 clémentines, tranchées en rondelles
- 6 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier

#### Les crêpes

- 2 tasses de farine
- ½ tasse (120 ml) d'eau bouillante
- ½ tasse (120 ml) d'eau froide
- Huile de sésame rôtie

#### Pour le service

- 1 tasse (250 ml) de sauce hoisin
- 4 oignons verts, émincés
- 2 c. à soupe d'eau
- 1 concombre anglais, en juliennes

### Étapes

#### Pour la laque :

1. Dans une petite casserole, combiner tous les ingrédients et porter à ébullition.
2. Laisser mijoter 5 minutes.
3. Retirer du feu et passer au tamis en prenant soin de bien conserver tout le liquide. Réserver.

#### Pour le canard :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C) à mode convection, de préférence.
2. Sortir les canards de leur emballage. Retirer les abats et éponger la peau avec du papier absorbant.
3. À l'aide d'un couteau tranchant, enlever le gras excédent du cou et déposer les canards sur une grille, puis dans un plat de cuisson.
4. Insérer les clémentines, l'ail et les feuilles de laurier dans la cavité des canards.
5. Avec un pinceau, badigeonner les canards d'une fine couche de laque.
6. Cuire au four, à découvert, de 35 à 45 minutes selon la puissance du four, jusqu'à ce que le canard soit bien doré.
7. Retirer du four. Réduire la température à 250 °F (120 °C).
8. Badigeonner de nouveau d'un peu de laque les deux canards et les couvrir de papier aluminium. Poursuivre la cuisson pendant 3 h 30, en badigeonnant à 2 reprises.
9. Retirer les canards du four et les laisser reposer 30 minutes.

#### Pour les crêpes :

1. Mettre la farine dans un bol.
2. Verser tranquillement l'eau bouillante dans la farine en

remuant à l'aide d'une cuillère.

3. Répéter l'opération avec l'eau froide et laisser reposer 10 minutes.

4. Transférer sur une surface de travail et pétrir la pâte environ 5 minutes, jusqu'à ce que la texture soit homogène. Moins elle est manipulée, plus les crêpes seront tendres.

5. Couvrir d'un linge propre et légèrement humide pendant 30 minutes.

6. Rouler légèrement la pâte pour obtenir un cylindre d'environ 5 cm de diamètre et couper en 20 morceaux égaux.

7. Avec un peu de farine supplémentaire, amincir les disques au maximum à l'aide d'un rouleau à pâte pour former 20 crêpes. Il est bien important que les crêpes soient très minces, presque comme du papier.

8. Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen-vif.

9. Ajouter un peu d'huile de sésame rôti et cuire les crêpes une à une.

10. Conserver les crêpes dans un linge propre, puis dans un sac de plastique pour qu'elles restent moelleuses.

Pour le service :

1. Avant de servir, découper les poitrines et les cuisses en tranches fines (conserver la peau, elle donne beaucoup de goût). Ajouter le restant de la laque sur la viande.

2. Mélanger la sauce hoisin avec les oignons verts et l'eau.

3. Servir le canard avec les crêpes, la sauce hoisin et le concombre en juliennes pour former de petits sandwichs.