

Curry rouge au canard rôti et litchi, riz Thaï au jasmin

Recette pour 4 personnes



Description

Recette de canard rôti sucré-salé avec une sauce au curry rouge, tomate et litchi.

L'astuce du chef

Les feuilles de lime kaffir se vendent dans les marchés asiatiques. Vous pouvez les congeler afin de les conserver plus longtemps.

Ingrédients

Pour le curry rouge au canard rôti

- 2 Unité(s) Magret de canard
- 2 Unité(s) Échalote
- 1 Cuil. à thé Pâte de cari rouge
- 4 Unité(s) Feuille(s) de lime kefir
- 400 Ml Lait de coco
- 1 Cuil. à thé Féculé de maïs
- 1 Barquette(s) Tomates cerises
- 400 Gr Litchi
- 5 Brin(s) Basilic thaï
- 30 Gr Sucre de palme
- 30 Gr Sauce de poisson Nuoc-mâm

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour le riz Thaï au jasmin

- 200 Ml Riz au jasmin
- 300 Ml Eau

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Émincez l'échalote. Coupez les tomates cerise en 2. Coupez les litchis en 2. Retirez les feuilles de

basilic des branches. Déchirez les feuilles de lime kaffir en 2.

Préparation du riz thaï au jasmin

Rincez bien le riz à l'eau avant de le faire cuire dans un cuiseur vapeur, un rice cooker ou une petite casserole avec l'eau pour 15-20 minutes. Laissez reposer à couvert 5 minutes avant de l'aérer un peu à la spatule.

Préparation du canard rôti

Quadrillez le côté gras du magret avec un petit couteau d'office. Assaisonnez-le de sel et de poivre. Déposez le magret dans une poêle bien chaude côté gras jusqu'à ce qu'il soit doré. Faites ensuite dorer le côté chair. Transférez le magret au four pour 6 à 8 minutes pour obtenir une cuisson saignante. Laissez-le reposer au moins 5 minutes au chaud avant de le trancher finement.

Préparation du curry rouge

Dans une casserole, faites revenir l'échalote dans un filet d'huile végétale à feu moyen. Ajoutez la pâte de curry et cuisez-la quelques minutes tout en remuant constamment afin d'en accentuer tous les arômes. Mouillez ensuite au lait de coco, préalablement mélangé à la fécule de maïs, ajoutez les feuilles de lime kaffir, le sucre de palme, la sauce poisson et laissez infuser 5 à 10 minutes. Retirez les feuilles de lime kaffir avant d'ajouter les tomates et les litchis.

Dressage de votre assiette

Dans un bol, servez votre curry rouge et garnissez-le avec quelques tranches de magret de canard rôti et de feuilles de basilic thaï. Accompagnez le tout d'un petit bol de riz vapeur au jasmin.

Bon appétit!