

Rouleaux impériaux au canard confit et sa trilogie de sauce

Recette pour 12 Tapas

Description

Canard confit et shiitake façon rouleaux impériaux, trilogie de sauces asiatiques et salade de daïkon.

L'astuce du chef

Dans un rouleau impérial, il y a traditionnellement des légumes, mais ceci reste à votre discrétion. Vous pouvez ajouter des arachides grillées et des fèves germées sur la salade en garniture. La sauce chili et lime est l'accompagnement traditionnel du Pad thaï.

Ingrédients

Rouleaux de printemps

- 8 Unité(s) Feuille(s) à rouleaux frits
- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 1 Unité(s) Échalote
- 200 Gr Shiitake
- 1 Gousse(s) Ail
- 200 Gr Vermicelles de riz
- 25 Gr Gingembre frais
- 1 Unité(s) Oeuf
- Sel et poivre

Sauce Hoisin

- 75 Ml Sauce hoisin
- 15 Ml Eau
- 5 Ml Pâte de piment (sriracha)
- Sel et poivre

Sauce chili et lime

- 2 Unité(s) Piment oiseau
- 100 Ml Jus de lime
- 100 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- Sel et poivre

Sauce carotte et concombre

- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Concombre anglais
- 100 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 100 Ml Eau
- 25 Ml Miel
- Sel et poivre

Salade de dakon

- 200 Gr Daïkon
- 100 Gr Carotte
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 15 Ml Huile de sésame grillé
- 50 Ml Vinaigre de riz
- 50 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Miel
- 5 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place pour les rouleaux impériaux

Émincez les shiitakes, hachez l'ail, hachez le gingembre, ciselez l'échalote et effilochez les cuisses de canard confit. Portez l'eau à ébullition et puis versez-la sur les vermicelles. La cuisson des vermicelles peut varier tout dépendant de la sorte. Lorsqu'elles sont cuites, passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Dans une poêle chaude avec du gras de canard, faites suer l'échalote avec le gingembre. Ensuite ajoutez l'ail et les shiitakes, et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez l'effiloché de canard et laissez cuire encore 2 minutes.

Montage des rouleaux impériaux

Gardez les feuilles de rouleaux sous un linge humide pour les empêcher de sécher. Battre l'œuf qui servira de colle pour bien refermer les rouleaux. Placez la feuille en losange, au centre déposez les vermicelles en longueur et garnissez avec le canard sur le dessus. Assurez-vous d'avoir plus de canard que de vermicelles. Refermez les côtés, badigeonnez la partie supérieure avec l'oeuf, puis refermez en appliquant une légère pression pour sceller le rouleau. Par la suite, faites frire vos rouleaux et déposez-les sur un papier absorbant.

Sauce Hoisin

Mélangez tous les ingrédients ensemble, gardez la sauce au frigo.

Sauce Chili et lime

Avec des gants, émincez les piments oiseaux, pressez le jus de lime et mélangez le tout avec la sauce Nuoc mam (sauce au poisson).

Sauce Carotte et concombre

Pelez les carottes et le concombre. Ensuite, râpez la carotte. Découpez le concombre en brunoise. Mélangez tous les ingrédients de la sauce et servez.

Salade de dakon

Pelez le daïkon et la carotte, puis coupez-les en julienne. Effeuillez la coriandre et ciselez-la. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette, et à l'aide d'un fouet, mélangez bien le tout. Versez la vinaigrette sur la salade 20 minutes avant de servir pour faire dégorger les légumes.

Bon appétit!