

Croquettes de canard et sauce hoisin

durée totale **260 min.** 20 min. temps de préparation 180 min. temps de cuisson 60 min. temps de fermentation

Données nutritionnelles (par portion):
2.135 kJ / 510 kcal

Matières grasses: **31 g** Protéines: **20 g**
Glucides: **36 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

1	cuisse de canard
100 ml	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
6	gousses d'ail
500 ml	de graisse de canard
50 g	d'échalote
20 g	de beurre
120 g	de farine de blé
100 ml	de lait chaud
30 g	de parmigiano reggiano
40 ml	<u>Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman</u>
100 g	<u>Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise</u>
3	œufs
600 ml	d'huile neutre pour la friture
100 g	de confiture de prunes
25 ml	<u>Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (125ml)</u>
15 g	de gingembre
10 ml	<u>Huile de sésame grillé Kikkoman</u>
0,5	étoile de badiane

PRÉPARATION

Étape 1

1 cuisse de canard - **60 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **6** gousses d'ail - **500 ml** de graisse de canard
Frotter la cuisse de canard avec la sauce soja Kikkoman, râper l'ail par-dessus, puis bien le faire pénétrer dans la chair. Placer la cuisse dans une cocotte allant au four et la recouvrir de graisse de canard.

Étape 2

Enfourner la cuisse de canard (étape 1) dans un four préchauffé à 130 °C et cuire 3 heures. Après la cuisson, laisser tiédir 20 à 30 min, puis effiloche la viande en la détachant de l'os.

Étape 3

50 g d'échalote - **20 g** de beurre - **80 g** de farine de blé - **100 ml** de lait chaud
Hacher finement l'échalote et la faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter la farine et cuire environ 1 min. Verser le lait chaud petit à petit en fouettant vivement sans arrêt. Cuire environ 4 min. La sauce doit être très épaisse.

Étape 4

15 g de parmigiano reggiano - **40 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman **40 ml** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
Ajouter le parmigiano reggiano, la sauce soja Kikkoman et la sauce chili pour Kimchi Kikkoman dans la casserole de l'étape 3. Incorporer délicatement le canard effiloché (étape 2). Ne pas

mélanger trop longtemps pour que la viande garde ses fibres.

Étape 5

100 g Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise - **40 g** de farine de blé - **3** œufs - **600 ml** d'huile neutre pour la friture
Mettre tous les ingrédients dans une casserole, sauf le fromage. Cuire environ 10 min à feu très doux. Retirer la badiane et passer la sauce au chinois. Si nécessaire, la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse.

Pour servir, déposer des points de sauce à la prune au fond de l'assiette et disposer les croquettes par-dessus. Terminer en râpant finement le parmigiano reggiano sur les croquettes.

Étape 6

100 g de confiture de prunes - **25 ml**
Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (125ml) - **15 g** de gingembre - **10 ml** Huile de sésame grillé Kikkoman - **0,5** étoile de badiane - **15 g** de parmigiano reggiano
Mettre tous les ingrédients dans une casserole, sauf le fromage. Cuire environ 10 min à feu très doux. Retirer la badiane et passer la sauce au chinois. Si nécessaire, la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse.

Pour servir, déposer des points de sauce à la prune au fond de l'assiette et disposer les croquettes par-dessus. Terminer en râpant finement le parmigiano reggiano sur les croquettes.