



- Préchauffez votre four à 180°C.
- Effeuillement le romarin dans un bol. Ajoutez l'huile d'olive, du sel et du poivre et répartissez ce mélange sur le canard en le massant bien.
- Faites des entailles un peu partout sur la peau du canard, espacées de +/- 1 cm. Mettez le canard dans un plat de cuisson et enfournez pour +/- 2h00. Votre canard est cuit si les os des cuisses se détachent facilement. Si ce n'est pas le cas, poursuivez la cuisson.
- Enlevez la peau - croustillante ! - du canard et coupez-la finement. Réservez. Avec deux fourchettes, effilochez la chair du canard. Réservez avec la peau.
- Dans un bol, mélangez le citron vert avec la sauce soja, l'huile d'olive, les 5 épices, le piment, la menthe, la coriandre et une pincée de sel. Ajoutez ce mélange au canard et mélangez bien.
- Épluchez le concombre et coupez-le en très fins bâtonnets. Réservez.
- Nettoyez les sucres, effeuillez-les et réservez.
- Pour la sauce : écrasez dans un mortier la gousse d'ail. Ajoutez-y le jus du citron vert, le piment, la coriandre, la sauce hoisin et mélangez.
- Pour réaliser les rouleaux de canard croustillant : trempez quelques secondes une feuille de riz dans un saladier rempli d'eau froide puis posez-la sur un chiffon propre. Posez au centre une feuille de sucre. Ajoutez par-dessus une cuillère à soupe de préparation au canard. Recouvrez d'une cuillère à café de sauce hoisin et de quelques bâtonnets de concombre. Repliez les deux côtés de la feuille de riz vers le centre et roulez-la sur elle-même, en serrant bien la feuille de sucre avec les ingrédients. Disposez sur un plat de service. Renouvelez cette opération pour chaque feuille de riz. Mettez les rouleaux au réfrigérateur pendant 30 mn avant de les servir. Servez ces rouleaux de canard croustillant avec une salade de crudités ou une salade verte.



Ne laissez pas tremper vos feuilles de riz dans le saladier d'eau : elles deviendraient toutes molles et se déchireraient. Séchez vos doigts avant de rouler les feuilles de riz afin qu'ils ne collent pas à la pâte.

Il existe des centaines de variétés de piments plus ou moins forts. Interrogez votre commerçant en cas de doute. Rincez-les sous l'eau froide, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et épépinez-les. Pensez à nettoyer la planche et le couteau avant de préparer d'autres aliments et ne vous frottez surtout pas les yeux !

Ingrédients pour 8 pers. :

Un canard ou une canette de +/- 2 kg
 3 c. à soupe d'huile d'olive
 Quelques branches de romarin
 32 feuilles de riz (dans les épiceries asiatiques)
 4 sucres
 1/4 de concombre
 1 vingtaine de feuilles de menthe ciselées
 1 dizaine de branches de coriandre ciselées
 1/2 petit piment vert finement émincé (puissance à adapter en fonction de vos goûts, soyez prudents !)
 4 c. à soupe d'huile d'olive
 2 c. à soupe de sauce soja
 1 citron vert
 1 c. à soupe de 5 épices
 Sel
 Poivre du moulin

Pour la sauce :

8 c. à soupe de sauce hoisin (sauce barbecue chinoise qui sert à laquer les viandes que vous trouverez dans les épiceries asiatiques)
 1 gousse d'ail
 1/4 de petit piment vert finement émincé (à nouveau, adaptez en fonction de vos goûts !)
 4 branches de coriandre ciselées
 1 citron vert

Variantes :

1 grenade (si vous aimez le côté craquant des graines de grenade, mettez-en à l'intérieur de vos rouleaux).

