



CANARD AUX PHYSALIS

Ingrédients

- 1 canard de 2kg
- 20cl d'alcool de riz
- 3 cuillères à soupe de miel
- 20cl de sauce soja
- 2 barquettes de physalis
- 200g de sucre
- 20cl d'eau

Préparation

- La veille, faites macérer le canard avec l'alcool de riz durant 4 à 5 heures.
- Frottez le avec du miel allongé d'eau. Mettez le canard à sécher pendant 4 heures.
- Le jour même, faites cuire le canard sur une grille à 190°C pendant 30 mn, puis baissez le four à 150°C et poursuivez la cuisson 1heure.
- Pendant ce temps, mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition. Quand le sirop bout, plongez les physalis lavés et piqués avec une aiguille et baissez le feu en maintenant un léger frémissement. Laissez cuire 1 heure.
- Remontez le four à 190°C et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la peau du canard soit bien dorée et croustillante. Présentez le dans un plat et entourez le de physalis confits.