Cuisses de canard et chou-moutarde

Temps de préparation : 1h30
Recette pour 4 personnes
Ingrédients
Pour le canard

- 4 cuisses de canard (350-450 g chacune)
- 100 g de sucre
- 3 brins de coriandre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de grains de poivre blanc
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 bâton de cannelle
- 4 anis étoilés (badiane)
- 1/2 feuille de laurier
- 2 champignons shiitakés déshydratés
- 1 clou de girofle
- 200 ml de sauce soja naturellement fermentée Kikkoman
- 200 ml de sauce soja douce Kikkoman
- 2 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre
- Huile

Pour le chou-moutarde

- 8 petits choux-moutarde (ou du chou bokchoy)
- 1 cuillère à café de sucre
  2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée Kikkoman

- 1 cuillère à soupe de bouillon de volaille
- Huile

1. Faire revenir les cuisses de canard dans un faitout avec de l'huile chaude. Dans le même faitout, faire un caramel avec le sucre, ajouter la coriandre et l'ail hachés très finement, le poivre en grains, puis mouiller avec le bouillon de volaille. Verser tous les autres ingrédients et laisser mijoter avec le canard pendant environ une heure à feu moyen. Puis enlever le canard, passer le bouillon au tamis et le lier avec la fécule de pomme de terre. Assaisonner selon votre goût. Réserver.
2. Couper les choux en deux et les faire dorer dans une casserole avec de l'huile chaude.Y faire caramériser 1 cuillère à café de sucre et ajouter 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée Kikkoman. Puis, ajouter 1 cuillère à soupe de bouillon de volaille.Y cuire le chou. A servir dès qu'il est cuit, le chou doit rester croquant.
3. Faire réchauffer brièvement le canard avec sa sauce. Dresser le canard aux côtés du chou, napper d'un peu de sauce.

© Kikkoman