



Canard

Gombo de canard



2h51 **20 min** **2h15** **16 min** **968**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du roux

- 1 Faire chauffer une poêle anti-adhésive à fond épais sur feu moyen-doux.
- 2 Verser la graisse de canard dans la poêle et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle soit bien liquide.
- 3 Ajouter la farine dès que la graisse est bien chaude et mélanger sans cesse pour dissoudre tout grumeau. La préparation doit juste frémir.
- 4 Baisser légèrement le feu en dessous de la poêle si des grumeaux remontent à la surface.
- 5 Continuer à mélanger pendant que le roux commence à colorer et à développer une odeur âcre.
- 6 Eteindre le feu une fois que le roux a pris une couleur caramel. Continuer de remuer pour aider le roux à refroidir jusqu'à ce qu'il soit bien tiède.

Étape 2

Préparation du gombo

- 1 Verser de l'eau dans une cocotte au quart de sa hauteur et amener à ébullition.

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour le roux

200 g **Graisse de canard**
200 g **Farine**

Ingrédients pour le gombo

1.5 kg **Cuisse(s) de canard**
900 g **Saucisse(s) de Strasbourg**
3 **Oignon(s)**
2 **Poivron(s)**
1 botte(s) **Oignon(s) nouveau(x)**
1 botte(s) **Persil plat**
1 litre(s) **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Piment de Cayenne**

Ingrédients pour le riz

700 g **Riz Blanc**
1.1 litre(s) **Eau**

- 2 Couper les poivrons en deux à l'aide d'un couteau de chef. Retirer les graines et les nervures, puis tailler en morceaux.
- 3 Découper les extrémités des oignons, les éplucher puis les ciseler.
- 4 Découper la saucisse en rondelles.
- 5 Séparer la cuisse de canard en deux au niveau de l'articulation.
- 6 Dès que l'eau bout, ajouter le roux.
- 7 Mélanger la préparation. Elle doit commencer à mousser.
- 8 Baisser le feu sur moyen-doux.
- 9 Ajouter le canard, la saucisse, l'oignon et le poivron dans la cocotte une fois que le roux est bien épais et velouté puis mélanger.
- 10 Si la préparation a la consistance d'un ragoût, ajouter un peu d'eau. Les ingrédients dans la cocotte doivent être immergés et ne pas être trop serrés.
- 11 Ajouter le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Mélanger.
- 12 Laisser le gombo réduire sur feu doux pendant 40 min, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres et cuits dans la soupe et que la viande soit cuite à coeur.

Étape 3

Préparation du riz

- 1 Verser le riz dans une casserole, saler puis ajouter de l'eau dessus. Le niveau d'eau doit arriver à la première phalange de votre index.
- 2 Placer la casserole de riz sur feu vif, non couverte.
- 3 Pendant ce temps, hacher grossièrement la partie verte de l'oignon nouveau à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Hacher grossièrement le persil.
- 5 Ajouter l'oignon nouveau et le persil dans la cocotte de gombo puis le laisser cuire pendant 10 à 15 min.
- 6 Une fois l'eau de cuisson du riz complètement évaporée, baisser le feu au plus bas possible, recouvrir la casserole et laisser reposer pendant 16 min.

Étape 4

Dressage

- 1 Ciseler quelques branches de persil pour décorer le gombo.
- 2 Couper les bulbes des oignons nouveaux en 4.
- 3 Retirer le gombo du feu.
- 4 Mettre du riz dans le fond de chaque bol puis déposer une louche de gombo dessus.
- 5 Ajouter une cuillère de riz dessus et garnir avec les oignons nouveaux et le persil.