

Bebek Betutu



Bali (Indonésie) possède une tradition culinaire particulièrement riche mais inconnue du reste du monde. Les plats les plus succulents de sa cuisine traditionnelle sont faits avec du canard, animal que les Balinais admirent particulièrement au même titre que la tortue, car ils sont tous deux l'une des rares créatures à pouvoir survivre sur terre et dans l'eau.

Le Bebek Betutu demande pas mal de temps de préparation, mais savourez-le avec ceux qui vous sont chers en vous imaginant au milieu des rizières émeraude, bercé par les alizés qui jouent avec les cocotiers nonchalants, et en bruit de fond, les crickets.

Certains ingrédients ont été adaptés aux marchés occidentaux...

Ingrédients pour 8 personnes environ

- 1 canard entier, d'environ 2 kilos
- 18 échalotes émincées
- 6 clous de girofle pelés et émincés
- 3 gousses de citronnelle fraîche émincée ou 3 cuillers à soupe de citronnelle séchée
- 12 noix de macadamia broyées
- 8 centimètres de gingembre frais, pelé et râpé
- 8 centimètres de curcuma frais, pelé et râpé
- 1 cuiller à café de poivre noir fraîchement moulu
- 3 cuillers à café de piment d'Espelette
- 1 cuiller à café de graines de coriandre, moulues
- 2 cuillers à café de poudre de crevettes (râper éventuellement un bouillon de crevettes)
- 2 cuillers à café de sel
- 4 cuillers à soupe d'huile
- Feuille de bananier fraîche ou à défaut, aluminium pour envelopper le canard

Préparation

1. Le premier pas est le plus long à exécuter ! Mélanger toutes les épices sauf la feuille de bananier dans un récipient. Attention : le curcuma est un puissant colorant et tâche tout ce qui est bois et plastique.
2. Oindre le canard avec ce mélange d'épices et le farcir avec le restant. L'envelopper soit dans du papier aluminium, soit dans la feuille de bananier.
4. Cuire à la vapeur pendant 50 minutes, puis à four moyen pendant 30 minutes.
5. Servir de préférence avec du riz basmati.

Et ainsi que vous le souhaiterait un Indonésien... selamat makan ! (Bon appétit)