

SPECIALITE CULINAIRE BALINAISE



Bebek Betutu: canard à la balinaise (pour 6 pers)

- 1 canard (ici une canette de 1,750 kg)
- **Pour le bumbu:**
 - o 1 oignon
 - o 1 càc pâte de crevettes (facultatif)
 - o 2 bâtons de citronnelle
 - o 6 gousses d'ail
 - o 60 g de gingembre frais
 - o 40 g de galanga frais (on peut en trouver déjà haché, en bocal)
 - o 10 g de curcuma frais
 - o 4 feuilles de combava sèches
 - o 2 feuilles de laurier
 - o 10 piments oiseaux équeutés
 - o le jus de 2 citrons verts
 - o 1 càc de poivre noir
 - o 15 amandes entières émondées
 - o 1 càc de graines de coriandre
 - o sel (1 càc environ)

Peler les racines et coupez-les en gros morceaux. Otez la première enveloppe de la citronnelle et hachez grossièrement la tige. Coupez l'oignon en quartiers. Mettez tous les ingrédients dans un robot, sauf le laurier et les feuilles de combava. Mixez finement jusqu'à obtention d'une pâte. Goûtez pour vérifier si c'est assez salé.

Enduisez le canard de toutes parts avec le bumbu, même à l'intérieur (faites-le avec une cuillère ou des gants, le curcuma bien les mains!). Ajoutez-y les feuilles de laurier et combava, un peu déchirées pour développer plus de parfum. Rincez vos feuilles de bananier et essuyez-les. Passez-les ensuite au-dessus d'une flamme ou d'une plaque chaude (comme une plancha) pour les assouplir et faire ressortir les huiles essentielles (la feuille va changer de couleur). C'est également possible avec une plaque vitrocéramique ou un fer à repasser!

Envelopper la volaille dans plusieurs couches de feuilles de bananier (ou papier sulfurisé, consolidé avec du papier alu) et maintenez-les avec des cure-dents.

Faites cuire à la vapeur pendant 1H15, puis 45 minutes au four à 180°C.

Apportez le **bebek betutu** (*bebek* signifie « canard ») directement à table et déballez-le sous le regard ébahi de vos invités ! Ça va sentir bon dans toute la maison ! A manger avec du riz chaud bien sûr !