



**Préparation :** Préchauffer le four combi-vapeur à **200 °C** et 80 % d'humidité. Laver le canard et le sécher. Frotter le canard avec le sel et le poivre. Assaisonner l'intérieur du canard avec du sel, du poivre, l'eau de vie d'anis et le zeste de citron. Ficeler les ailes. Poser le canard côté poitrine dans le plat non perforé. Cuire pendant **1 heure**. Après une demi-heure de cuisson, retourner le canard. Pour obtenir une peau bien croustillante, badigeonner la volaille avec de l'eau salée (dissoudre 1 cuillère à soupe de sel dans 0,25 litre d'eau).

**Entre-temps,** nettoyer le fenouil et réserver les tiges. Chauffer le bouillon de légumes, y ajouter les feuilles de laurier et les graines de fenouil. Rajouter les bulbes de fenouil coupés en 4 dans le sens de la longueur et laisser mijoter **10 minutes** à faible puissance. Retirer le fenouil et le couper en tranches.

**Sortir le canard** du four et récupérer la graisse du plat non perforé. Déglacer avec un demi-litre de bouillon de volaille et selon goût rajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron. Disposer les tranches de fenouil autour du canard. Baisser la température à **180 °C** et 80 % d'humidité. Enfournier le canard, programmer la sonde thermométrique à **80 °C** (piquer la sonde dans la cuisse).

Couper le lard tout petits dés et le faire revenir dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Hacher les tiges de fenouil et les mélanger avec le lard. Avant de servir, saupoudrer le mélange sur les tranches de fenouil. Si nécessaire, rectifier l'assaisonnement de la sauce. Peut s'accompagner avec des pommes de terre.

## Canard au citron et fenouil

**Appareil Gaggenau :** four combi-vapeur avec sonde de température et plat non perforé, plaque de cuisson

**Température :** 200 °C et 175 °C, humidité 80 %

**Temps de préparation :** 2 heures, dont plus de 20 minutes de cuisson

**Ingrédients pour 4 personnes**

### Ingrédients :

1 canard vidé (environ 1,8 à 2 kg)

Sel

Poivre blanc du moulin

20 ml d'eau de vie d'anis

Le jus et le zeste d'1 ou 2 citrons non traités

1 kg de fenouil

1 litre de bouillon de volaille

2 feuilles de laurier

1 c. à soupe de graines de fenouil

50 g de lard