



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Le chef**

Didier Verbelen

---

## **Recette**

Canard et poulet rôti – fin chocolat belge – marmelade d'orange.  
Poulet – canard – huile d'orange – « callets » de chocolat noir Callebaut –  
croûtons – piment – balsamique – marmelade d'orange – wakame – tobiko  
au wasabi – jeune basilic.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Personnes

- pour 4 personnes

## Ingrédients

- 1 blanc de volaille
- 1 magret de canard
- 2 tranches de pain
- 4 cuillères à café de marmelade
- Un pot de wakame
- Un pot de tobikko au wasabi
- Le zeste d'une orange non traitée
- 1 piment
- Jeune basilic

### Chocolat à la marmelade d'orange :

- 850 g d'oranges non traitées
- 1 kg de sucre cristallisé fin
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'eau.
- 50 g de « callets » noirs Callebaut

### Huile d'orange :

- 3 oranges non traitées
- 1 l d'huile d'olive

## Préparation

Huile d'orange : Peler les oranges avec un économiseur. (Seule la peau orange sans le blanc). Mettre ces peaux au four durant 10 heures à 100°C. Laisser refroidir. Les déposer dans une belle bouteille et remplir avec de l'huile d'olive vierge extra de première pression. Fermer le flacon. Laisser reposer durant six mois à la cave ou dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Chocolat à la marmelade d'orange : Mettre les oranges dans une casserole et porter à ébullition. Laisser cuire à feu doux pendant deux heures. Egoutter les



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

oranges et les couper en fines tranches. Hacher ces tranches et les remettre dans la casserole.

Ajouter le jus de citron et l'eau aux oranges émincées. Ajouter le sucre et mélanger le tout. Mettre à feu doux et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Reporter à ébullition et poursuivre la cuisson une vingtaine de minutes à feu doux. Mettre le mélange dans des pots stérilisés et visser les couvercles. Retourner les pots et les laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat. Former le chocolat en le poussant avec une cuillère sur une plaque à cuire. Disposer la marmelade sur les formes en chocolat et conserver celles-ci au frais.

Fumer le blanc de poulet et le magret de canard ensemble avec les peaux d'oranges durant 4 heures à une température de 75 °C dans un BBQ céramique de BergHOFF.

Sauter les croûtons dans l'huile d'olive et le beurre.

Disposer tout sur les assiettes. Terminer avec le piment, le wakame, le basilic et le tobikko wasabi.

Servir avec un Pinot Gris "Kluisberg".