MAGRET FUMÉ

Des magrets salés puis fumés à froid chez vous, même sans fumoir. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
6 magrets

Préparation
10 minutes
Salage : 18 heures
Fumage : 12h minimum

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

- 1,250g de gros sel de Guérande
- 125g de sucre roux
- 7,5g de piment d'Espelette
- 7,5g de poivre noir mignonette
- 25g d'ail écrasé
- 2g thym
- 1g de laurier haché
- 2g romarin haché

MATÉRIEL

- 1 couteau
- 1 bac à rebord (de quelques centimètres de haut pouvant contenir vos magrets salés et le jus qui va en ressortir)
- une grille (afin de mettre à sécher au réfrigérateur)
- un mixeur (type moulin à café)

Pour le fumage :

- alvéoles d'oeufs en carton
- sciure (de préférence de hêtre, ou chêne)
- foyer (cheminée, barbecue)

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Hacher le romarin et laurier et écraser votre ail
- Assembler tous vos ingrédients de salage
- Dans votre bac, disposer vos magrets de canard (gras au fond) et déposer votre mélange de salaison sur ces derniers. Filmer et mettre au réfrigérateur 18 heures

Étape 2

- Après 18 heures de salage, sortir vos magrets du sel et enlever tout l'assaisonnement à la main
- Mettre les magrets dessalés dans de l'eau froide pendant 10 minutes
- Égoutter les magrets et éponger avec un papier absorbant

Étape 3

- Laisser sécher les magrets en les suspendant environ 30 minutes
- Déposer la sciure dans les alvéoles d'oeufs en faisant un « parcours » pour que la sciure se consume de manière omogène autour de vos magrets
- Renouveller l'opération autant que nécessaire pour une durée de fumage totale de 12h minimum, selon vos goûts.

Attention : la température ne doit pas excéder les 28/30°C



L'ASTUCE DE STÉPHANE

La durée du fumage dépend de vos goûts
Vos magrets peuvent être mis à sécher quelques jours après fumage
Vous pouvez mettre vos magrets sous vide afin d'accentuer l'affinage et renforcer le goût de fumée de vos magrets

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/magret-fume/