MAGRET SÉCHÉ

Des magrets salés, épicés puis séchés au réfrigérateur pendant quatre semaines. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
6 magrets

Préparation
10 minutes
Salage : 18 heures
Séchage : 4 semaines

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

- 6 magrets de canard
- 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

Épices de séchage :

- 125g de thym
- 1 cuillère à soupe de piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe de 5 baies
- 1 cuillère à café de baies roses

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)

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

- Mixer les épices de séchage très finement.
- Frotter chaque magret coté viande, avec votre mélange d'épices.
- Déposer vos magrets sur une grille dans le bas de votre réfrigérateur pour 4 semaines environ, suivant la ventilation de celui-ci.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Choisissez les épices selon vos goûts. Celles-ci peuvent être dosées et changées à votre convenance !
Vos magrets peuvent être aussi suspendus
Une cave à vin peut aussi servir de lieu de séchage, à condition que la température et l'hygromètrie (taux d'humidité) soient respectées !

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