

# Magret de canard fumé et séché

3.9 / 5 basé sur 9 avis



Il est encore temps de faire fumer et sécher vos magrets de canard pour les Fêtes !

## INGREDIENTS

/ pour 10 s

- 
- 1 **magret de canard** de (très) bonne qualité
  - 10 belles branches de **thym** séché et une dizaine de cuillères de copeaux de hêtre
  - 500 g de gros **sel** (de Guérande non raffiné pour moi)

## CALORIES

/ personne

- 
- 300 kcal

## REALISATION

---

- Difficulté
- Préparation
- Cuisson
- Temps Total
  - **Facile**
  - **15 mn**
  - **0 mn**
  - **20 h 15 mn**

## PREPARATION

---

1. **1**Dans un récipient hermétique un peu plus grand que le magret, disposer une couche épaisse de gros sel (2 cm).
2. **2**Poser le magret, et recouvrir du sel restant. Fermer le récipient et mettre au frais pour 12 à 18 heures. Après ce temps, rincer le magret sous un filet d'eau froide, en veillant à éliminer tous les grains de sel, et bien le sécher avec du papier absorbant.
3. **3**Dans un barbecue avec couvercle, ou une casserole/poêle avec couvercle et grille, disposer quelques cuillères à soupe de copeaux de hêtre dans le fond, et deux branches de thym séché.
4. **4**Enflammer les copeaux et le thym au briquet ou mieux avec un chalumeau. Poser la grille par-dessus, le magret sur la grille, et couvrir de suite pour étouffer les flammes et confiner la fumée dans le récipient.
5. **5**Garder le récipient pendant 30 minutes.
6. **6**Ouvrir le récipient, laisser les résidus de fumée s'échapper, et recommencer l'opération (en rajoutant hêtre et thym) quatre fois. Il faudra donc cinq fumages de 30 minutes.
7. **7**Au bout de ces cinq opérations, le magret est prêt à être dégusté, en très fines tranches, la viande est encore bien rosée.

### 8. Pour finir

---

Je préfère néanmoins le faire sécher encore deux semaines, emballé dans un linge propre et posé dans le bas du frigo.

**C'est terminé**

Avez-vous aimé cette recette ?