



## La réalisation du magret fumé

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La réalisation du magret fumé est un gain énorme d'économie.

A L O R S   L A N C E Z - V O U S

### Ingrédients :

- 3 gros magrets de canard
- 2 kg de gros sel gris
- Thym
- Laurier
- 10 g de poivre concassé
- 500 g de sciure de hêtre



# Pour 3 magrets fumés



## Réalisation de la recette :

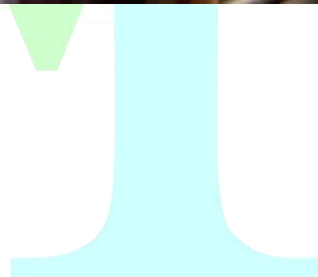
Ma femme réalise de temps en temps mes courses pour la confection de plat. Et elle s'est posée la question sur la différence du **magret** et **filet de canard**. La différence est relativement simple. Le magret vient du canard gavé pour la réalisation de **foie gras**, **cuisse confites**, le **cou farci**, etc. Le filet vient d'un **canard non gavé**. Ils sont utilisés pour la réalisation de canard rôtis, laqués ou autres.

Après cette petite histoire, **parer vos magrets** en ôtant l'excès de gras et les nerfs pouvant se trouver sur la chair du magret. **Sur le côté de la peau**, réaliser des incisions pour permettre de faciliter la **fonte des graisses**. Faire chauffer



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

une poêle, déposer côté peau et faire fondre la graisse pendant **5 minutes sur feu moyen**. Après avoir réalisé une fonte partielle de la graisse, mettre vos magrets dans le gros sel et avec quelques branches de thym et feuilles de laurier. Il faudra aussi mettre du poivre concassé. **Il faut les laisser 24 heures maxi** suivant leur grosseur.





Après ce laps de temps, les rincer et les **laisser sécher au réfrigérateur pendant 24 heures**. Pour le fumage, j'utilise une boîte en bois de ma fabrication. Mais j'ai déjà essayé dans un **barbecue avec couvercle** (voir photos). Le résultat est parfait. La sciure de bois est du hêtre car je trouve que le fumage est **plus constant et apporte un meilleur goût**. Il faut de la **sciure très fine**. Sur plusieurs sites, vous trouverez différents conditionnements de sciure. Sachez qu'il en faut au maximum 500 g pour fumer trois magrets. Pour le fumage, je mets la sciure dans un plat supportant la chaleur ou sur une **plaque en acier**. Il faut aussi éviter de mettre trop près la sciure et les magrets pour ne pas trop les chauffer. Le **fumage doit durer 8 heures à petite cadence**. Inutile de chercher un fumage énorme et bien épais. Le résultat serait désastreux et vos magrets ne seront pas meilleurs (voire pires).

Après le fumage, **laisser vos magrets au réfrigérateur 48 à 72 heures** dans un plat et un film alimentaire dessus avant de les consommer. Je les conserve 1 mois dans un film alimentaire, mais 4 mois facilement en les mettant sous vide.

**Info: La saumure peut servir deux ou trois fois. Conservez-la dans une boîte hermétique au réfrigérateur.**