



Magret séché à l'orange

- Par vision-plaisir

Le magret séché à l'orange



La fabrication du magret séché à l'orange.

Le temps de salaison et de séchage est très important . Choisir un magret assez gros et de qualité entre 550 g à 700 g .

Ingrédient:

- un magret de 550 g à 700 g
- 10 g Poivre du chine ou Sichuan
- 12 g poivre noir concassé
- 40g Écorces d'orange séchées
- 300g environ de gros sel gris (de Guérande, d'il de Ré) il faut un sel humide .

Eplucher les oranges, étaler les écorces sur une plaque de cuisson. Mettre au four 5 à 8 heures à 40°C. Vos écorces doivent être devenues dures. Les laisser refroidir puis les mixer grossièrement au robot ou blinder. Se conserve 6 à 8 mois dans une boîte hermétique, voire plus si vous avez de quoi les mettre sous vide.

© 2016 vision-plaisir

Laver le magret de canard puis le déposer sur un lit de gros sel du côté peau. Verser le reste de gros sel dessus puis bien presser le dessus. Le mettre au réfrigérateur pendant 6 à 8 heures suivant la grosseur.



Après une bonne nuit de sommeil, sortir du sel le magret. Mixer les deux poivres et frotter-y le magret. Laisser l'excédent de poivre et saupoudrer d'écorces d'orange. L'envelopper dans un torchon propre et le mettre dans le bac à légumes du réfrigérateur



pendant 3 semaines. A déguster en fines tranches.

Ecorces d'oranges

