

# Magret de canard fumé.

*Pour cette recette de magret de canard séché au sel et fumé à froid il est bien évident que vous devez posséder un fumoir. Le mien est fait maison avec un générateur de fumée à froid. J'envoie les plans de fabrication du fumoir sur simple demande par mail.*

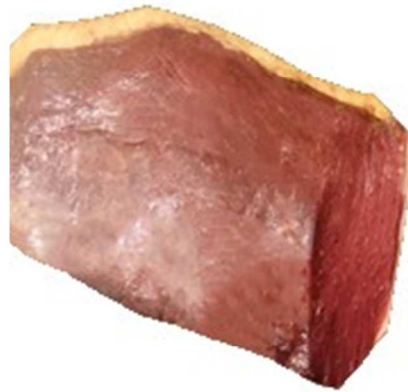


## Ingrédients :

- Magrets de canard frais
- Gros sel de Noirmoutier

## Facultatif :

- Poivre concassé
- Herbes aromatiques



## Préparation :

- Préparez et dénez les magrets. Pour un joli résultat, parez le gras du magret en biais vers l'intérieur car le gras ne rétrécit pas au salage. Conserver le gras limite la pénétration du sel en excès.
- Frottez les magrets avec le sel et laissez une pellicule de sel coté viande. Déposez les magrets sur une grille (plastique ou inox) dans un plat creux et mettez au frais.
- Après 4 à 5 heures de repos la perte d'eau doit être conséquente. Rincez et bien sécher les magrets.
- Posez les magrets sur la grille du fumoir et fumez-les, bien évidemment au bois de hêtre, pendant 5 heures.
- Sortez-les du fumoir, les magrets doivent être bien secs en surface.
- Massez-les avec du poivre concassé ou des herbes aromatiques. Emballer les serré dans une toile et mettre au réfrigérateur pendant 24h.