Magret fumé maison

Voici un recette originale grâce à un fumage à froid maison: un délicieux Magret fumé maison…à servir à l'apéritif ou en salade. J'aime beaucoup ce petit goût subtil et je fume souvent des aliments que je conserve ensuite sous vide**: les fêtes approchent et ma famille me réclame toujours mes magrets séchés et fumés aux épices**. En voici la recette!

Et l'autre grand avantage est que votre magret va vous revenir beaucoup moins cher et il sera bien meilleur!

Magret fumé maison

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Le fumage à froid

Le fumage est l'une des manières très saine de préparer des aliments, car il n'utilise ni graisse ni huile. Et il existe toute une variété de bois différents (chêne, érable, pommier, etc) pour varier les plaisirs! Vos aliments auront ainsi un délicat petit goût de fumé très particulier et bien plus fin que ce que vous pourrez trouver dans le commerce. Grâce à ce mode de fumage à froid vous allez pouvoir fumer un aliment **déjà cuit** comme des légumes, viandes, poissons, mais également du beurre et des fromage…

Le fumage à froid s'effectue à température ambiante à moins de 30°C. Et l'opération s'effectue sans risque: vous allumez votre sciure de bois et les minuscules braises vont continuer à se consumer très lentement pendant une dizaine d'heures dans un récipient presque hermétique comme un barbecue, une cocotte ou une boite en carton… Il faut juste une petite circulation

d’air pour alimenter la combustion en oxygène (petit trou ou couvercle pas tout à fait jointif).

Au niveau matériel il vous faut vous équiper d’un générateur de fumée, sorte de petite spirale qui va contenir les braises de sciure de bois. Vous en trouverez facilement sur Internet en cliquant sur la photo ci-dessous. Si vous possédez ni barbecue , ni cocotte avec suspensoir ou même un couscoussier vous pouvez compléter le générateur de fumée avec un fumoir en carton qui a été conçu uniquement pour le fumage à froid . Il est facile à installer et à utiliser. Le corps principal est en carton: une fois monté, l’intérieur peut contenir trois deux grilles chromées et plats pour la collecte de toute coulure (tout est fourni dans le même kit de montage). Il est **réutilisable** de nombreuses fois. Pour mieux comprendre voir les photos de l’ensemble en bas de l’article…

Voici le matériel ; cela vous reviendra à environ 80 euros pour le tout, ou 40 euros si vous avez déjà un barbecue ou un couscoussier dans lesquels vous pourrez insérer votre générateur de fumé puisque dans ce cas pas besoin d’acheter le fumoir en carton. Vous pouvez acquérir le matériel en cliquant sur les photos ci-dessous.

Le générateur de fumée

ProQ Generateur de Fumee pour Fumoir - Fumoir Viande et Poisson, Fumoir a Froid Pour Aliments

Le fumoir en carton à associer éventuellement au générateur de fumée

ProQ Armoire de Fumoir à Froid Écologique, Fumoir Viande et Poisson pour Fumage à Froid Poisson, Fromage, Bacon, Noix et plus encore, Fumoir extérieur

Ingrédients: pour un Magret fumé maison

N’hésitez pas à en réaliser plusieurs à la fois puis de les conserver sous-vide et au frais.

Vous n’allez pas cuire le magret mais simplement le sécher au sel pendant 24 heures. Pour cela il vous faut:

- un magret de canard
- du gros sel
- pour l’aromatiser: un mélange 5 baies, du piment d’Espelette, du thym, du poivre, des mélanges d’épices

exotiques c’est selon votre goût ou votre inspiration…Aujourd’hui j’ai utilisé un mélange de curry, d’épices à spéculoos et de la poudre d’écorce d’orange. A vous de faire votre mélange!

Préparation:

On commence par le passage au sel du magret. C’est fait en 2 mn chrono de travail et 24 heures d’attente…

- Versez du gros sel dans un plat pouvant juste contenir le magret.

Versez du gros sel dans un plat

- Posez le magret côté gras vers le sel.

Posez le magret côté gras vers le sel

- Puis recouvrez de sel. Tassez bien et recouvrez d'un torchon propre. Mettez au frigo pour 24 heures… Jusqu'ici c'est pas très dur.

Puis recouvrez de sel

- Le lendemain ôtez le magret du sel et lavez-le bien sous un filet d'eau froide: vous allez voir que sa chair s'est raffermie au contact du sel. Sa couleur s'est également modifiée: il est beaucoup plus brun. Essuyez-le bien avec du papier absorbant ou un chiffon propre pour en ôter toute l'humidité.

La chair s'est raffermie au contact du sel

- Saisissez sur un grill bien chaud le magret que sur le **côté gras** juste pour réduire un peu la couche de gras et de la marquer.

Saisissez votre magret côté gras

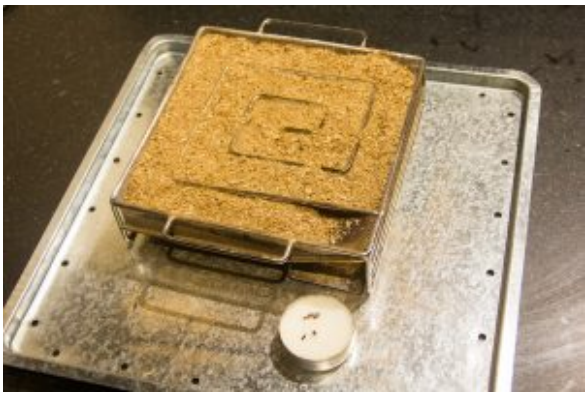
- Préparez votre mélange d’épices.

Préparez votre mélange d’épices

- Puis enrober bien le magret avec les épices: n’hésitez pas à massez la chair avec les épices.

Puis enrober bien le magret avec les épices

- Versez la sciure dans le générateur de fumée. Lissez bien le dessus de manière à voir le serpentin de la grille. Surtout ne tassez pas la sciure, sinon la combustion est plus lente.



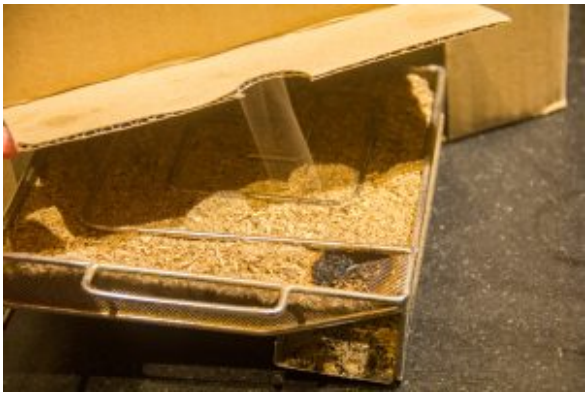
Versez la sciure dans le générateur de fumée. Lissez bien le dessus

- Puis allumez la bougie et placez-la dans l’encoche sous la sciure; attendez une à deux minutes.

Puis allumez la bougie et placez-la dans l’encoche sous la sciure; attendez une à deux minutes

- Dés que la fumée apparaît attendez encore 30 secondes puis ôtez la bougie et placez le générateur dans la boîte en carton en le passant par l’encoche en bas du

carton. Le fumage est léger mais constant.



Dés que la fumée apparaît attendez encore 30 secondes puis ôtez la bougie et placez le générateur dans la boîte en carton

- Fermez le carton et laissez fumer pendant le temps de la combustion (10 à 12 heures). Placez le carton dans votre cave ou balcon ou votre jardin…Le fumage entraîne une odeur assez forte qui peut imprégner les objets qui sont autour. Le fumage terminé, déposez le magret dans un torchon propre et roulez-le dedans. Puis mettez au frais. Il se conserve facilement une quinzaine de jours mais il sera certainement dévoré bien avant! Pour la conservation, l'idéal est de le garder sous vide où il se conservera des semaines au frigo.

- Votre magret est prêt à être dégusté: proposez-le en

tranches à l’apéritif ou en accompagnement d’une salade. Je le sers par exemple dans une salade gourmande de foie gras mi cuit maison que je râpe, accompagné d’une gelée d’orange (pour la recette de la gelée cliquez ici).

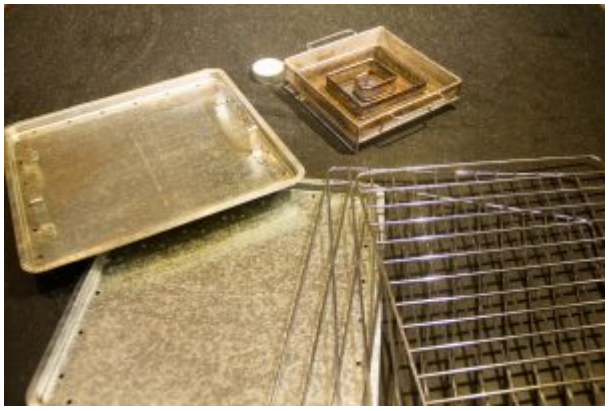
Magret fumé maison

Le matériel

- Photos de l’appareillage (carton)

carton

- Grilles intérieures et générateur de fumée à insérer dans le carton



- Intérieur du carton avec les encoches pour disposer les grilles.

intérieur du carton

- Insertion des grilles à l’intérieur du carton.

insertion des grilles à l’intérieur du carton