

Magret de canard séché fait maison

Une recette hyper facile (même pas de cuisson!) pour se régaler avec un petit magret séché maison... C'est bientôt les fêtes donc faites-vous plaisir! Il sera parfait pour une salade, en apéritif, en amuse bouche ou pourquoi pas avec une bonne raclette. Il doit reposer trois jours minimum donc préparez-le un peu à l'avance.



Magret de canard séché sur toast de ratatouille

Ingrédients :

- 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...

Préparation:

C'est fait en 2 mn chrono...

- 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 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

- Puis enduisez-le généreusement des épices ou herbes aromatiques que vous avez choisies.



Puis enduisez le
généreusement des épices ou
herbes

- Déposez-le dans un torchon propre et roulez-le dedans. Puis remettez au frais pour 3 jours minimum...C'est tout: on ne peut pas faire plus simple. Vous pouvez bien sûr le laisser au frais plus longtemps: il en sera que plus sec.



Déposez-le dans un torchon
propre et roulez-le dedans.
Puis remettez au frais pour
3 jours minimum

- Au bout des trois jours découpez votre magret en tranches, au fur et à mesure de vos besoin. Vous n'avez plus qu'à le déguster.



Magret de canard séché sur
toast de ratatouille

Aujourd'hui je le sers en apéritif sur des petits toasts avec de la ratatouille froide maison relevée avec un peu de vinaigre balsamique et des olives de Nice. **Pour la recette de la vraie ratatouille niçoise cliquez [ici](#).**



Magret de canard séché sur toast de ratatouille

Comment réussir parfaitement la cuisson des magrets de canard

La cuisson du magret de canard est toujours un peu délicate: trop saignant, trop cuit, il est difficile de maîtriser sa cuisson. Je vous propose là une façon de le cuire originale (poêlé rapidement et cuit vapeur en marinade) qui vous permettra d'avoir toujours un magret parfaitement cuit et surtout qui restera tendre. Je tiens cette recette d'un cuisinier japonais d'où la marinade à base de saké et de soja. Mais vous pouvez tout à fait varier avec une marinade différente (mais sans huile!) par exemple fond de volaille, vin blanc, champagne, jus d'agrumes...

De plus vous pouvez préparer ces magrets la veille et les servir froids dans une salade ou chauds en les ramenant à température environ 15 mn dans un four à 55°.



Cuisson parfaite des magrets de canard

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- deux magrets de canards
- 300 ml de saké
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja salée
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- deux cuillerées à soupe de mirin (en épicerie asiatique)



Ingrédients

Matériel :

- un appareil de cuisson vapeur (appareil électrique, four vapeur, Thermomix, etc)
- des piques en bois pour longues brochettes

Préparation :

- Incisez le gras du canard à l'aide d'un couteau de manière régulière et assez serrée.



Incisez le gras du canard à l'aide d'un couteau de manière régulière

- Faites revenir les magrets côtés gras dans une poêle chaude. Le gras doit devenir bien doré.



Faites revenir les magrets côtés gras dans une poêle chaude

- Retournez les magrets et poursuivez la cuisson une ou deux minutes.



Cuisson parfaite des magrets
de canard

- Plongez alors immédiatement les magrets dans de l'eau bien chaude. Cela permet d'ôter la graisse de cuisson qui entoure le magret. Retirez les magrets et égouttez les.



Plongez immédiatement les
magrets dans de l'eau bien
chaude

- Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un plat et plongez le magret dedans. Les dimensions de mon appareil de cuisson vapeur ne me permet de cuire qu'un magret à la fois donc je cuis un magret après l'autre... Mais si vous avez un appareil à plusieurs étages , mettez un magret par étage. Vous devez poser le canard côté peau (le gras vers le haut) dans la marinade et recouvrir le tout au contact avec un film alimentaire

(de manière à ce que la vapeur ne se redépose pas sur la viande et dilue la marinade).



Disposez le magret dans la marinade et recouvrez de film alimentaire

- J'utilise un Thermomix (petit appareil magique...) pour la cuisson vapeur mais n'importe quel autre méthode vapeur (four vapeur, appareil à plusieurs étages vapeur) marche tout aussi bien. Cuire 13 à 15 mn pour une cuisson bien cuite, 10 à 12 mn pour une cuisson rosée. Je vous conseille de faire un test avec votre appareil car cela dépend de la rapidité de montée en température. Personnellement je dépose la viande quand la vapeur commence à se produire pour éviter cet inconvénient et être sure que la cuisson démarre quand il y a vraiment de la vapeur!



Cuire vapeur



Cuire vapeur

- Ôtez le magret de la marinade de cuisson et réservez cette dernière au frais. Enfoncez la pique en bois deux ou trois fois sur toute la longueur du magret.



Enfoncez la pique en bois deux ou trois fois sur toute la longueur du magret.

- Pour finir piquez le magret sur un petit côté et suspendez le au dessus d'un récipient pendant environ 15 mn. Il va ainsi se vider de son sang résiduel.



Puis suspendez le au dessus d'un récipient

- Quand la marinade est redescendue en température, filtrez la au travers d'un linge pour en ôter la graisse (par exemple du papier absorbant type Sopalin placé dans une écumoire).



Filtrez la marinade de cuisson au travers d'un linge

- Puis redispousez les magrets dans la marinade. Réservez au frais 2 à 3 heures. Vous pouvez préparer ces magrets la veille et les servir froids dans une salade ou chauds en les ramenant à température environ 15 mn dans un four à 55°.



Faire mariner les magrets minimum 2 à 3 h au frais.

- Tranchez-les juste au moment de servir...Chauds ou froids ils seront toujours tendres et délicatement parfumés suivant la marinade que vous aurez choisie. Un vrai bonheur. Je vous proposerais bientôt des "Magrets de canard à la mode japonaise" dérivés de ce mode de cuisson.



Tranchez-les juste au moment
de servir...