

# Magret de canard fumé à froid



TEMPS DE PRÉPARATION

5 min



REPOS

8 h

TEMPS TOTAL

8 h 5 min



TYPE DE PLAT  
charcuterie

CUISINE  
Française



## INGRÉDIENTS

- 1 magret de canard
- 1 cup de gros sel
- 1 cup de cassonade brune

## INSTRUCTIONS

1. Mélangez le sel et le sucre dans un bol. Dans un plat en inox ou en verre, déposez une couche du mélange sel/sucre. Couchez le magret sur côté peau vers le bas et recouvrez avec le reste du mélange.
2. Placez le plat au frigo pendant 24 heures.
3. Au bout des 24 heures, sortez le plat du frigo et rincez le magret à l'eau froide. Epongez légèrement avec du papier absorbant.
4. N'allumez pas votre BBQ !
5. Remplissez le tube de fumage de pellet doux (fruitiers, érable, hêtre,...) Allumez les pellets avec une torche et laissez brûler 10 minutes.
6. Eteignez la flamme en soufflant. Déposez le magret, côté gras vers le haut sur la grille et fermez le couvercle du BBQ. Laissez fumer 4 heures. Attendez 24 heures avant de consommer.
7. Vous pouvez aussi faire sécher le magret pendant 1 semaine dans un endroit frais et sec.



MOTS CLÉS

canard, fumage à froid, magret