

Magret de canard séché aux herbes chinoises



“ Voici un excellent magret séché au sel et aux épices chinoises ! ”

Les Ingrédients :

Pour 1 magret :

- 1 magret de canard
- 500 g à 1 kg de gros sel de Guérande
- 2 à 3 c. à soupe d'un mélange d'épices : poivre de Sichuan, badiane (anis étoilé), cannelle, fenouil, girofle, graines de coriandre, cumin, réglisse, écorces de fruits...
- 1 c. à soupe de baies roses
- 1 morceau de gingembre frais
- 4 à 6 petits piments séchés
- 2 à 4 c. à soupe de graines de sésame

Les Étapes :

Enlevez les extrémités débordantes du gras entourant le magret. Dans un plat allongé transparent de type pyrex, versez la moitié du gros sel. Déposez le magret. Versez le reste du sel et replacez le magret afin d'éviter de le voir au travers du pyrex (afin d'optimiser le contact du magret avec le gros sel). Laissez reposer au frais pendant 12 heures. Retirez le magret du gros sel et frottez-le à l'aide d'un torchon propre pour enlever toutes traces de gros sel.

Déposez le magret sur un torchon propre. Répartissez les épices, les piments, le sésame, le gingembre épluché et taillé en languettes de même que les baies. Refermez le torchon en l'enroulant serré autour du magret. Déposez le paquet dans un sachet de papier kraft pour éviter l'excès d'humidité.

Gardez-le au réfrigérateur pendant au moins 21 jours.

Consommez ce magret séché à l'apéro en détaillant de fines tranches.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Recette publiée en mars 2012 sur le blog De la fourchette aux papilles estomaquées... made by TitAnick.