

Magret apéro maison au fumoir



Apéritifs et amuses bouches

Moyen

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 4 h

Une superbe idée pour l'apéritif au bon goût de canard !!

Recette proposée par : Micheline Devos

Ingrédients

- magrets de canard
- 300 g de gros sel sec
- 100 g de sucre
- 1 pot d'airelles - ou de baies rouges fraîches
- miel
- 1 fumoir
- sciure hêtre

Préparation

- 1 La veille, frottez les filets de canard avec le sel et le sucre, puis mettez dans un plat. Laissez ainsi au réfrigérateur toute une nuit.
- 2 Le lendemain, désalez le canard en rinçant au robinet.
- 3 Passez le miel avec les airelles à la moulinette.
- 4 Mettez dans un plat vos filets de canard avec la préparation de baies et miel un jour et une nuit. Laissez sécher.
- 5 Ensuite, disposez les filets de canard sur des crochets et refermez le fumoir. Préparez la petite trappe du fumoir avec une boîte d'oeuf et vous mettez la sciure de bois d'hêtre. Allumez et là, la sciure se consume. Comptez 3 à 4 heures en moyenne de cuisson.
- 6 Découpez vos magrets en fines tranches.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

