

Guide de Cuisson : Magret de Canard Rôti à la Poêle Inox 18/10

Pourquoi choisir l'inox 18/10 pour le magret ?

- Répartition homogène de la chaleur pour une cuisson uniforme
- Matériau sain, sans revêtement chimique, idéal pour saisir les viandes
- Permet d'obtenir une réaction de Maillard parfaite pour une peau croustillante
- Durabilité exceptionnelle et compatibilité avec tous les feux, y compris l'induction

Marques de référence en inox 18/10

- De Buyer (Gamme Affinity ou Prima Matera)
- Cristel (Gamme Mutine ou Casteline)
- Mauviel (Gamme M'Cook)
- Demeyere (Gamme Atlantis)

Ingrédients

- 1 beau magret de canard (environ 400g)
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Optionnel : 1 branche de thym frais ou 1 gousse d'ail

Étapes de préparation et cuisson

- Sortir le magret du réfrigérateur 20 minutes avant la cuisson.
- Inciser la peau du magret en croisillons avec un couteau bien aiguisé, sans entamer la chair.
- Placer le magret côté peau dans la poêle froide.
- Allumer le feu à intensité moyenne pour faire fondre le gras progressivement pendant 8 à 10 minutes.
- Vider régulièrement l'excès de gras fondu dans un récipient.
- Retourner le magret une fois la peau bien dorée et croustillante.
- Cuire côté chair pendant 3 à 5 minutes selon la cuisson souhaitée (rosé ou à point).
- Laisser reposer la viande 5 minutes sous une feuille d'aluminium avant de trancher pour garder le jus.

Conseils de chef

- Ne jamais surchauffer la poêle à vide au début pour éviter que la viande n'attache.
- Le gras récupéré peut être filtré et conservé pour faire sauter des pommes de terre.
- Utiliser une pince plutôt qu'une fourchette pour retourner la viande afin de ne pas percer la chair.