



[< retour](#)

Volaille

Magret(s) de canard séché(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

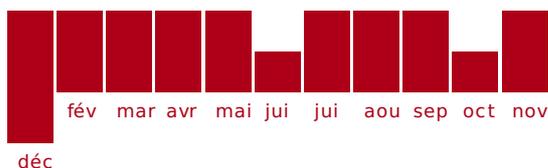
[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Canard, oie

Le magret de canard séché provient du filet du canard, le magret séché est travaillé en salaison. Il est ensuite salé et assaisonné aux épices. Le canard est très estimé en Europe, particulièrement en France, le plus grand pays producteur européen, à cause notamment de la production de foie gras. Il occupe une place importante dans la cuisine asiatique, notamment dans la cuisine chinoise.

Il se sert frais en apéritif ou sur une salade de Gésiers d'Oie Confits émincés.

VARIÉTÉS

Il existe environ 80 espèces de canards, ce qui a une influence sur la quantité de chair, la saveur (plus ou moins musquée), et la valeur nutritive (particulièrement la teneur en matières grasses) de celle-ci.

Le canard de Barbarie : Parmi les canards d'élevage, on retrouve le canard de Barbarie à la chair ferme d'un goût prononcé.

Le canard nantais : Le canard nantais à la chair fine mais plus grasse que le canard de Barbarie.

Le colvert : Parmi les espèces sauvages, le colvert à la chair très réputée est le plus répandu. On n'en consomme habituellement que les cuisses et les filets. Plusieurs autres espèces de canards sauvages sont très appréciées en gastronomie.

COMMENT CHOISIR ?

A l'achat, bien vérifier que le magret de canard a une chair de couleur rouge foncé. Écarter les magrets de canard avec une chair grise ou qui ont la peau allant sur la chair. Il doit peser approximativement 400g.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le magret de canard séché se conserve au réfrigérateur à +4°C environ 1 mois.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Le canard est riche en fer et en vitamines du complexe B.

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
402 kcal	24,00 g	34,00 g	31,20 mg	9,30 mg
sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	cuivre
1 305,00 mg	10,89 g	226,60 mg	341,30 mg	0,80 mg
zinc	fer	vitamin A	vitamin B1	vitamin B2

3,57
mg

8,80
mg

39,00
µg

0,95
mg

1,41
mg

vitamin
B3

29,70
mg

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le canard est un oiseau palmipède qui aurait été domestiqué en Chine il y a plus de 4 000 ans. Facile à apprivoiser et affectueux, le canard suit facilement ses maîtres, ce qui ravit notamment les enfants. Le canard vit en couple et est affecté par la mort de l'autre. En Chine, à cause de cette particularité, il a longtemps été un symbole de fidélité conjugale.

Madeleines au roquefort et magret fumé [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Salade d'automne sucrée salée [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Velouté aux châtaignes et magret fumé [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Salade de conchiglionis aux pignons de pin et magret séché [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Salade de haricots verts, pêches et magret fumé [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Salade de magrets de canard séchés

[8]

En savoir plus [8]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15557>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15557>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/madeleines-au-roquefort-et-magret-fume>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/salade-dautomne-sucree-salee>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/veloute-aux-chataignes-et-magret-fume>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/salade-de-conchiglioni-aux-pignons-de-pin-et-magret-seche>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/salade-de-haricots-verts-peches-et-magret-fume>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/salade-de-magrets-de-canard-seches>