



Magret de canard séché



Recette

Bien essuyer le magret avec du papier absorbant.
Mettre au fond d'un récipient ou terrine (pouvant contenir le magret) une couche d'environ 1 cm de gros sel. Poser le magret coté gras dessus et le recouvrir complètement de gros sel.
Fermer le récipient et mettre en bas du réfrigérateur au moins 24 h (ne le laissez pas au-delà de 48 h car après il est trop salé).

Sortir le magret du gros sel, l'essuyer de nouveau avec du papier absorbant jusqu'à ce qu'il n'y est plus de trace de sel.

Frottez le des épices ou herbes choisies.

Enveloppez le dans un torchon sec et oubliez le au moins 2 ou 3 semaines en bas du réfrigérateur.

Au bout de ce temps, sortez le du torchon, coupez le en tranches très fines, vous pouvez déguster soit en apéritif soit pour agrémenter une salade.

Ingredients :

1 magret
Du gros sel
Du poivre, ou du piment
d'Espelette, ou des herbes de
Provence, ou un mélange d'épices
(moi j'aime bien le mélange
Cajun)

