



Magret de canard séché

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 gros magret de canard (minimum 350 g)
- 1 kg de gros sel de mer
- quelques branches de thym frais
- poivre du moulin (mélange 5 baies)

Préparation de la recette :

Repos : 30 h, ensuite 3 semaines

Mettre une bonne couche de gros sel dans le fond d'un récipient hermétique un peu plus grand que le magret (récipient style Tupperware). Déposer quelques branches de thym et le magret par-dessus.

Remettre quelques branches de thym sur le magret et bien recouvrir le tout de sel.

Fermer le récipient et le mettre pour 30 heures dans le bas du frigo (au-dessus du bac à légumes).

Au bout de ce temps, enlever le magret du sel. Le rincer sous l'eau froide et bien le sécher avec du papier essuie-tout.

Déposer le magret sur un torchon bien propre, le poivrer généreusement de tous côtés avec le poivre 5 baies.

L'enrouler dans le torchon et le remettre dans le bas du frigo pendant 3 semaines.

Pour déguster couper le magret en biais en tranches très fines.