

Magret de Canard Séché

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 3 semaines

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD 1
- SEL MARIN (GROS)
- THYM
- ROMARIN
- POIVRE

Recette:

- Dans un moule à pâté, versez un fond de gros sel. Déposez ensuite le magret de canard côté chair puis recouvrez de gros sel. Laissez au frais pendant 12 à 15 heures (pas plus sinon ce sera trop salé !!).
- Sortez alors le magret du sel et essuyez-le convenablement pour le débarrasser complètement du sel.
- Déposez le magret côté peau vers le bas sur un torchon propre, poivrez-le et répartissez les herbes.
- Enveloppez-le dans le chiffon et placez-le au frigo pendant 3 semaines environ.
- Au moment de servir, coupez le magret finement.

Remarque:

Accompagnez ce magret séché avec un bon pâté de canard (EN-117).

