

Recette de magret de canard séché

Ingrédients :

- Un magret de canard frais
- Gros sel
- Poivre blanc (de bonne qualité)

1-Laver le magret (en l'état c'est-à-dire avec sa couche de graisse) en le passant sous l'eau puis l'essuyer.

2-Le recouvrir de gros sel très généreusement puis l'envelopper dans un linge et le mettre 24h au réfrigérateur.

3-Au terme des 24h, le rincer sous le robinet afin d'ôter tout le sel, puis l'essuyer à nouveau.

4-Le poivrer alors très généreusement et l'envelopper à nouveau dans un linge sec et le mettre pendant au moins 6 jours sur une assiette dans le réfrigérateur.

5-Au terme des 6 jours vous pourrez commencer à le consommer en coupant de fines lamelles. Ce qui n'a pas été consommé doit être gardé enveloppé dans son linge au réfrigérateur.

Bonne dégustation