

Magret de Canard Séché de ma Grand-Mère

Pour un magret séché :

- **1 beau magret de canard**
- **1 kg de gros sel**
- **du poivre moulu**
- **des herbes de Provence (ou juste du thym)**

1. Nettoyer le magret sous un filet d'eau puis bien le sécher dans un torchon.
2. Dans une boîte hermétique, de préférence en verre, ajouter une couche de gros sel de 3/4 cm d'épaisseur.
3. Disposer le magret côté viande sur le gros sel. Recouvrir entièrement celui-ci avec le reste de gros sel.
4. Fermer la boîte puis la disposer au fond du frigo dans le bac à légumes pendant 30 heures.
5. Une fois le temps passé, sortir le magret du sel puis le rincer abondamment à l'eau fraîche puis bien le sécher avec un torchon ou du papier absorbant.
6. Poivrer généreusement le magret sur toutes les faces puis le déposer dans un torchon.
7. Le saupoudrez légèrement d'herbes de Provence sur toutes les faces puis l'enrouler dans le torchon.
8. Disposer le tout dans le bac à légumes du frigo puis laisser sécher pendant 1 mois : c'est prêt ! ☐

☐ Ce magret séché, taillé en fines tranches, agrémentera n'importe quelle salade ou encore aura une très bonne place dans un plateau de charcuterie.

Une fois assez sec, selon vos goûts, il est possible de le garder plusieurs semaines et même plusieurs mois, enroulé dans du film alimentaire. ☐

Cette recette me vient directement de ma grand-mère, c'est donc une valeur sûre ! ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒