

Magret de Canard Séché

Ingrédients :

- 1 magret de canard
- 500 g de gros sel
- du poivre concassé
- de la poudre de piment d'Espelette Terroir et Délices
- du thym
- du romarin

Versez la moitié du sel dans une boîte en plastique, disposez le magret de canard dessus et reversez le sel restant par-dessus.

Laissez macérer 24 h au réfrigérateur.

Passé ce temps, sortez le magret de canard de la boîte et retirez le sel en frottant avec un torchon.

Concassez le poivre, et le mélanger avec le piment d'espelette, le thym et le romarin.

Frottez la chair du magret avec ce mélange poivre herbes et roulez-le ensuite dans un torchon propre.

Laissez-le sécher environ 2 à 3 semaines en bas du réfrigérateur.