

Recette de magret séché

 eurlmalaprade.fr/fr/content/15-recette-de-magret-seche

Magret de canard séché

Ingrédients pour 4 personnes

- *1 magret de canard*
- *Gros sel et poivre*

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos: 24 h

Temps de séchage : 15 jours

Préparation

- Prendre un magret gros et épais.
- Le saler généreusement avec du gros sel côté viande et côté gras .
- Laisser reposer 24 h au frigo.
- Au bout de 24 h bien frotter le magret pour le dessaler.
- Poivrer généreusement.
- Placer dans une assiette, recouvrir d'un torchon et laisser sécher 15 jours au frigo.
- Avant de consommer, vous pourrez frotter le magret pour enlever l'excès de poivre.
- Couper en fines tranches et déguster en apéritif ou en salade.