

Magret de canard séché

Ingrédients :

- 1 magret frais
- 1k de gros sel environ

Préparation :

- Mettre une couche de gros sel dans le fond d'un plat.
- Déposer le magret cru dessus et le recouvrir entièrement de gros sel.
- Mettre au réfrigérateur pendant 12h.
- Rincer et sécher dans du papier absorbant.
- Arroser de cognac.
- Saupoudrer largement d'épices Rabelais.
- Faire sécher à l'air libre (suspendu dans un coin de garage par exemple) pendant une semaine environ.
- Mettre dans un linge propre et oublier-le au moins 2 semaines au réfrigérateur
- Découper en tranches fines et déguster.