

Magret de canard séché

Home maid – Tout au frigo – 4 semaines !



Posé sur ½ cm de gros sel - Prépa., herbes de Provence avant 2^{ème} couche de sel par-dessus



48H frigo, puis rinçage, séchage puis herbes, poivre du moulin, armagnac, posé sur le torchon



Torchon serré pour ne pas prendre les odeurs du frigo, puis bas du frigo, au dessus des légumes



La découpe après 3 semaines de frigo
Hein kolossal régal !

Ingrédients – Convives : 2 – Prépa. : 10 min – Frigo : 48H dans le sel puis 3 sem. de torchon



1 magret frais, 350g



500g gros sel



Poivre du moulin



Q.q herbes



Armagnac

Préparation

1. Mettre 6 càs de gros sel dans un récipient hermétique pouvant recevoir le magret.
2. Poser le magret coté peau sur le sel. Rajouter une couche d'herbes de Provence coté chair.
3. Recouvrir le tout de 6 càs de gros sel (C'est la contenance de ma boîte).
4. Fermer le récipient et le mettre pour 48H dans le frigo, au dessus du bac à légumes.
5. Nota : Ne pas le sécher à température ambiante. C'est déconseillé (moisissure).
6. Le magret va se déshydrater grâce au sel (et pré cuire)
7. Après 48H, bien rincer le magret sous l'eau froide, bien le sécher avec du papier absorbant.
8. Déposer le magret sur un torchon propre, bien le poivrer coté peau et coté chair.
9. Verser 1 càc d'armagnac coté chair. Au besoin, rajouter des herbes de Provence coté chair.
10. L'entourer avec le torchon, bien serrer, et le déposer au bas du frigo pour 3 semaines.
11. Service : Le couper en tranches fines avec un couteau grande largeur, bien aiguisé.
12. Conso : Nature ou avec un œuf par-dessus ou avec une salade en entrée ou en pizza du S.O.
13. Tolérance : Pour les pays du grand nord... on peut remplacer l'Armagnac par du Whisky !

* * * Du 03 juin 2023 au 09 juillet 2023 * * *