

Magret de canard séché.

Je prépare 3 ou 4 **magrets** à la fois, afin d'en avoir d'avance ou bien pour en offrir...
Tout d'abord, je prépare **un lit de gros sel** dans un plat à gratin assez grand.



Sur ce lit je pose les magrets, peau vers le haut, et je recouvre de gros sel en faisant bien glisser celui-ci dans les interstices.

Je couvre d'un torchon et je laisse 3 jours au réfrigérateur.

Passé ce temps, je rince les magrets à l'eau froide et je les essuie consciencieusement.

Ensuite je les frictionne avec du **poivre**, des **herbes**, et je les enveloppe individuellement dans du papier sulfurisé.



Je les remets au réfrigérateur et les y oublie 15 bons jours.



Je les déballe et les débarrasse un peu du poivre et des herbes et alors, ils sont prêts à **consommer**.

Ils sont délicieux accompagnés d'une belle salade feuille de chêne, quelques noix et, pourquoi pas, un « cabécou » bien crémeux...

