

## **Magret de canard séché**

**Pour 8 personnes**

### **Ingrédients :**

1 magret de canard (minimum 350 gr )

1 kg de gros sel de mer

Des branches de thym

Poivre 5 baies

### **Préparation :**

Mettre une bonne couche de gros sel dans le fond d'un récipient hermétique un peu plus grand que le magret.

Déposez quelques branches de thym et le magret par-dessus.

Remettre quelques branches de thym et bien recouvrir le magret de sel.

Fermez le récipient et le mettre 30 h dans le bas du réfrigérateur.

Au bout de ce temps, enlevez le magret du sel.

Le rincez sous l'eau froide et bien le sécher avec du papier essuie-tout.

Déposez le magret sur un torchon bien propre, poivrez généreusement tous les côtés avec le poivre 5 baies.

Enroulez le magret dans le torchon, le remettre dans le bas du réfrigérateur pendant 3 semaines.

Au bout de ce temps le sortir du torchon et pour déguster coupez le magret en biais en tranches fines.

Très apprécié à l'apéritif, mais aussi dans vos salades.