

## Magret de canard séché maison au romarin et au piment



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 10 mn

*Un magret de canard séché revisité, avec des épices et des herbes pour plus de goût !*

Recette proposée par : Sophie Lebarbier

### Ingrédients

- 1 magret de canard - cru
- 1 cs de piment - piment fort des seychelles
- 2 branches de romarin - séché
- 500 g de gros sel

### Préparation

- 1 Versez environ 250 g de gros sel dans une boîte hermétique (plus grande que le magret) et déposez le magret de canard au dessus. Recouvrez ensuite avec le restant de gros sel. Fermez la boîte et laissez reposer une nuit.
- 2 Le lendemain, rincez bien le magret sous l'eau, puis épongez-le avec du papier absorbant. Assaisonnez généreusement avec le piment (ou l'épice que vous aurez choisi) et déposez le romarin par dessus.
- 3 Enveloppez le magret dans un torchon propre et laissez-le sécher dans le bas du réfrigérateur pendant environ 3 semaines (si vous le souhaitez moins séché, comme celui sur la photo, 2 semaines suffises).
- 4 Coupez de fines tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé et servez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

