

## Magret séché farci au foie gras



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

*Les fêtes arrivent à grands pas! Testez cette recette, vous serez fière de dire "C'est moi qui l'ai faite"....*

### Ingrédients

- 1 magret de canard cru
- 1 kg de gros sel
- 1 foie gras - à votre goût, un lobe ou un bloc
- herbes
- poivre
- piment d'espelette

### Préparation

- 1 Couper la chair du magret dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout. Procédez comme si vous faisiez un sandwich.
- 2 Placer à l'intérieur votre morceau de foie gras (un bon morceau tout de même !) que vous aurez poivré. C'est meilleur !
- 3 Refermer le magret, le ficeler comme un saucisson et ensuite placer le magret sur un lit de sel dans une terrine et le recouvrir de sel.
- 4 Placer la terrine au réfrigérateur entre 12 heures et 24 heures maximum.
- 5 Au bout de ce temps, essayer le magret pour le débarasser de tout le sel qui s'est déposé dessus. L'assaisonner extérieurement de poivre ou d'herbes ou de piment d'Espelette, selon votre goût.
- 6 L'emballer dans un torchon et le placer dans le bac à légumes de votre réfrigérateur au moins 2 semaines.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

