

# Recette du Magret de Canard : L'Art de la Découpe au Nontron

---

## Ingrédients

- 1 beau magret de canard (environ 400g)
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre noir du moulin
- 1 branche de thym frais
- 1 gousse d'ail en chemise

## Matériel nécessaire

- Poêle en fonte ou inox
- Pince de cuisine
- Planche à découper en bois massif
- Couteau de Nontron (lame affûtée pour une précision optimale)

## Étapes de préparation

- Sortir le magret du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson.
- Quadriller la peau du magret avec votre couteau de Nontron sans entailler la chair.
- Placer le magret côté peau dans la poêle froide, puis allumer à feu moyen.
- Laisser fondre la graisse pendant 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une peau dorée et croustillante.
- Retourner le magret, ajouter le thym et l'ail, puis cuire 4 à 6 minutes selon la cuisson souhaitée.
- Retirer de la poêle et laisser reposer la viande sur une planche pendant 5 minutes sous une feuille d'aluminium.

## Technique de découpe au Nontron

- Utiliser la lame fine et précise du Nontron pour trancher le magret en biseau.
- Maintenir une inclinaison de 45 degrés pour obtenir des tranches régulières et esthétiques.
- Effectuer un mouvement de va-et-vient fluide sans écraser les fibres de la viande.
- Servir immédiatement avec le jus de cuisson réduit.