

# Recette Artisanale : Magret de Canard Séché

---

## Matériel nécessaire

- Un couteau de Nontron (lame affûtée pour une découpe précise et nette)
- Un plat creux adapté à la taille du magret
- Un torchon propre en coton ou en lin
- De la ficelle de cuisine

## Ingrédients

- 1 beau magret de canard frais (environ 400g à 500g)
- 500g de gros sel de mer
- Poivre noir concassé ou mélange 5 baies
- Herbes de Provence ou thym séché (optionnel)

## Étapes de préparation

- **Salage** : Déposer une couche de gros sel dans le plat, poser le magret côté chair, puis recouvrir totalement de sel. Laisser reposer 12 à 15 heures au réfrigérateur.
- **Nettoyage** : Sortir le magret, le rincer abondamment à l'eau froide pour retirer tout le sel, puis le sécher soigneusement avec un papier absorbant.
- **Assaisonnement** : Poivrer généreusement la face chair et ajouter les herbes aromatiques selon vos préférences.
- **Séchage** : Envelopper le magret dans le torchon propre, ficeler le tout et placer dans le bac à légumes du réfrigérateur pendant 3 semaines.
- **Découpe** : Utiliser votre couteau de Nontron pour trancher finement le magret en biais avant de servir.

## Conseils de dégustation et conservation

- La précision de la lame du Nontron est idéale pour obtenir des tranches fines et régulières, essentielles pour apprécier la texture du magret.
- Servir à l'apéritif sur des toasts de pain de campagne grillé ou dans une salade périgourdine.
- Une fois entamé, conserver le magret dans un papier sulfurisé au réfrigérateur pour éviter qu'il ne sèche trop.
- Le temps de séchage peut être ajusté selon vos goûts : 2 semaines pour un magret plus tendre, 4 semaines pour un résultat plus ferme.