

Recette Artisanale : Magret de Canard Séché

Ingrédients nécessaires

- 1 beau magret de canard cru (environ 400g à 500g)
- 500g de gros sel de mer (sel gris de préférence)
- Poivre noir du moulin (quantité généreuse)
- Herbes de Provence ou épices au choix (optionnel : piment d'Espelette, baies roses)

Matériel requis

- Un plat creux adapté à la taille du magret
- Un torchon propre en coton ou une étamine
- Papier absorbant
- Un couteau bien aiguisé pour le tranchage final

Étapes de préparation

- Préparation : Déposez une couche de gros sel au fond du plat. Posez le magret côté peau sur le sel, puis recouvrez-le entièrement avec le reste du sel.
- Salage : Placez le plat au réfrigérateur pendant 12 heures pour extraire l'humidité.
- Rinçage : Sortez le magret, rincez-le abondamment à l'eau froide pour enlever tout le sel, puis séchez-le soigneusement avec du papier absorbant.
- Assaisonnement : Poivrez généreusement la face chair et ajoutez les herbes ou épices de votre choix.
- Séchage : Enveloppez le magret serré dans le torchon propre. Placez-le dans le bas du réfrigérateur (bac à légumes) pendant 3 semaines minimum.
- Contrôle : Le magret est prêt lorsqu'il devient ferme au toucher.

Conseils de dégustation et conservation

- Tranchage : Coupez des tranches très fines à l'aide d'un couteau bien aiguisé pour une meilleure expérience en bouche.
- Conservation : Une fois entamé, conservez le magret dans un papier sulfurisé au réfrigérateur pendant 1 à 2 semaines.
- Accords : Idéal pour agrémenter vos salades composées, vos plateaux apéritifs ou sur des toasts grillés avec un peu de confit de figues.
- Astuce gourmande : Pour une saveur plus typée, vous pouvez ajouter une gousse d'ail écrasée ou une pointe de thym séché dans le torchon lors de l'étape de séchage.