

MAGRET SÉCHÉ (Canard)

Recette de Mireille DUCLOUX

Préparation du magret :

Bien imprégner le magret avec un mélange de *sel + poivre + quatre épices* : la chair, les bords, ne rien oublier et finir par la peau.

Passage au frigo :

Installer le magret, côté peau au-dessus, sur un plat creux muni de clayettes, de façon que le jus puisse s'écouler. Le laisser ainsi 3 jours au froid.

Séchage :

Percer ensuite un trou permettant d'y passer une ficelle. On le pend ainsi dans un endroit frais, à l'abri des insectes. Surveiller : si apparaissent des taches blanches, les gratter et remettre du sel.

Laisser sécher 15 jours au moins.

Se procurer :

Magret,
Sel, Poivre, Quatre épices.