

## **MAGRETS DE CANARD SECHEs**

*Dans un plat mettre une couche de gros sel, poser les magrets crus dessus et les recouvrir de gros sel, ils doivent être entièrement recouverts.*

*Les mettre au réfrigérateur 48 heures ; à la sortie bien les rincer à l'eau courante et bien les éponger.*

*Plusieurs assaisonnements sont possibles et suivant les goûts de chacun :*

- *poivrer copieusement de poivre concassé et roulé dans un torchon sec propre*
- *recouvrir d'herbes de Provence et roulé dans un torchon sec propre*
- *enrober de piment d'Espelette en poudre et roulé dans un torchon propre*

*Ensuite vous les oublier environ 1 mois et demi au réfrigérateur ;*

*Bonne dégustation*

*Pour l'assaisonnement, vous faites à votre goût !*