



MAGRETS DE CANARD (Façon Bernard)

Magrets de canard

Gros sel

Poivre

- 1 - Mettre le ou les magrets dans un plat
 - 2 - Recouvrir de gros sel
 - 3 - Mettre au frigo entre 36 h et 48 h, suivant son goût (c'est plus cuit et plus salé si on laisse plus longtemps mais 48 h c'est un maximum)
 - 4 - Les sortir, bien les essuyer avec du sopalin et les frictionner avec du poivre
 - 5 - Les poser sur une assiette sans rien dessus et les mettre au frigo pendant 7/8 jours, cela a pour effet de les sécher, si on laisse moins ils sont moins sec, si on laisse plus, ils sont plus sec...logique non ?
 - 6 - Après ce séchage les envelopper individuellement dans du scélofrais et les mettre au frigo, cela se conserve très bien plusieurs semaines
-