

# Magret de canard séché fait maison

Une recette hyper facile (même pas de cuisson!) pour se régaler avec un petit magret séché maison... C'est bientôt les fêtes donc faites-vous plaisir! Il sera parfait pour une salade, en apéritif, en amuse bouche ou pourquoi pas avec une bonne raclette. Il doit reposer trois jours minimum donc préparez-le un peu à l'avance.



Magret de canard séché sur toast de ratatouille

## Ingrédients :

- un magret de canard
- du gros sel
- pour l'aromatiser: un mélange 5 baies, du piment

d'Espelette, du thym, du poivre, des mélanges d'épices exotiques c'est selon votre goût ou votre inspiration...

## Préparation:

C'est fait en 2 mn chrono...

- Versez du gros sel dans un plat pouvant juste contenir le magret.



Versez du gros sel dans un plat

- Posez le magret côté gras vers le sel.



Posez le magret côté gras vers le sel

- Puis recouvrez de sel. Tassez bien et recouvrez d'un torchon propre. Mettez au frigo pour 24 heures...

Jusqu'ici c'est pas très dur.



Puis recouvrez de sel

- Le lendemain ôtez le magret du sel et lavez-le sous un filet d'eau froide: vous allez voir que sa chair s'est raffermie au contact du sel. Sa couleur s'est également modifiée: il est beaucoup plus brun. Essuyez-le bien avec du papier absorbant ou un chiffon propre pour en ôter toute l'humidité.



La chair s'est raffermie au contact du sel

- Puis enduisez-le généreusement des épices ou herbes aromatiques que vous avez choisies.



Puis enduisez le  
généreusement des épices ou  
herbes

- Déposez-le dans un torchon propre et roulez-le dedans. Puis remettez au frais pour 3 jours minimum...C'est tout: on ne peut pas faire plus simple. Vous pouvez bien sûr le laisser au frais plus longtemps: il en sera que plus sec.



Déposez-le dans un torchon  
propre et roulez-le dedans.  
Puis remettez au frais pour  
3 jours minimum

- Au bout des trois jours découpez votre magret en tranches, au fur et à mesure de vos besoin. Vous n'avez plus qu'à le déguster.



Magret de canard séché sur toast de ratatouille

Aujourd'hui je le sers en apéritif sur des petits toasts avec de la ratatouille froide maison relevée avec un peu de vinaigre balsamique et des olives de Nice. **Pour la recette de la vraie ratatouille niçoise cliquez [ici](#).**



Magret de canard séché sur toast de ratatouille