



Entrées froides à la viande

Magret séché aux deux poivres



24h15	15 min	0	24h	195
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le magret séché aux deux poivres

1 Magret de canard
15 grain(s) **Poivre noir**
15 grain(s) **Poivre vert**
500 g **Gros sel**

Étape 1

Séchage au sel du magret

- 1 Éliminer si nécessaire les nerfs présents à la surface du magret à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Placer la moitié du gros sel au fond d'une terrine.
- 3 Déposer le magret à plat dans la terrine peau contre le sel.
- 4 Recouvrir le magret avec le reste de gros sel.
- 5 Fermer la terrine et la placer au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 2

Séchage du magret aux deux poivres

- 1 Broyer les deux poivres dans un mortier à l'aide d'un pilon.
- 2 Sortir le magret de la terrine.
- 3 Le rincer longuement sous un filet d'eau fraîche.
- 4 Le sécher soigneusement à l'aide de papier absorbant.
- 5 Appliquer le poivre broyé sur toute la surface du magret en appuyant légèrement pour le faire adhérer.
- 6 Enrouler le magret dans une torchon propre et le

réserver au réfrigérateur pendant 3 semaines.

- 7** Attention, le torchon ne doit présenter aucune odeur de lessive ou d'adoucissant pour ne pas la transmettre à la viande.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir le magret aux deux poivres de son torchon et le trancher le plus finement possible à l'aide d'un couteau de chef.