

## Magret de canard séché aux épices du trappeur

Dans un plat , mettre un lit de gros sel puis déposer le magret côté peau contre le sel .  
Recouvrir de gros sel (Guérande pour moi) de façon à ce que l'on ne voit plus la chair du magret, tassez avec les mains pour que le gros sel soit bien en contact avec la viande .  
Couvrir avec un linge propre ou du film alimentaire et mettre dans le bas du réfrigérateur 18 à 24h (maxi) . ( j'ai laissé 24h ).

### **le lendemain :**

Retirez le magret du gros sel et le passer sous l'eau froide rapidement pour retirer le sel puis l'épongez avec du papier absorbant . Déposez vos épices sur la viande de canard et bien appuyer pour que vos épices adhère à la chair.

Enveloppez votre magret dans un torchon( sans odeur de lessive) sans trop serrer et l'entreposer dans le bas du frigo durant 3 semaines.

\* le choix des épices reste à votre convenance. Vous pouvez soit utiliser du poivre, du thym, du piment d'Espelette, paprika, ras el hanout.....