MAGRETS DE CANARD AU SEL

1 magret, du sel gros

Mettre le magret entouré de sel dans une boite fermée, dans le frigo pendant 36 h

Bien le nettoyer pour enlever tout le sel, même le rincer et l’essuyer.

Le poivrer sur toute la surface, dessus- dessous et l’envelopper dans un torchon en coton.

Le déposer dans le bas du frigo pendant 15 jours.

Il n’y a plus qu’à le débiter en tranches !!!!

Régalez vous