

JAMBON DE CANARD SECHE ***« POIVRE ET SEL »***

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 magrets de canard de 350 g chacun
 - 250 g de sel de Guérande
 - 100 g de sucre roux de canne
 - 60 g de mignonnette de poivre blanc

Préparation

- Inciser légèrement la peau et la graisse des magrets de façon à composer un quadrillage d'1/2 cm de côté. Répartir et incruster la mignonnette dans les graisses.
- Dans un plat, étaler un peu de gros sel. Déposer les magrets sur ce lit côté peau. Recouvrir le côté chair avec le restant de sel. Laisser ainsi au réfrigérateur 24 heures.
- Ensuite, gratter avec un couteau l'excédent de sel et envelopper individuellement chaque magret dans un linge très propre. Serrer fortement ces petits paquets, ficeler chaque extrémité, puis les suspendre dans une pièce fraîche où l'air circule.
- Laisser sécher ainsi une semaine au minimum.
- Les trancher ensuite en fines aiguillettes et les dresser en éventail sur des assiettes froides.