

Recette Magret séché (recette périgourdine, très facile)

1 ou 2 magrets frais

- Dans un récipient, par exemple : casserole émaillée ou cocotte en verre, mettre une couche uniforme de **gros sel**
- Poser le ou les magret(s) côté viande
- Recouvrir d'une couche de **gros sel**
- Laisser ainsi 6 à 12h
- Essuyer avec papier absorbant type « **Sopalin** »
- Déposer le/les magret(s) sur un papier absorbant propre dans le récipient
- Mettre un papier absorbant sur le magret + poids par-dessus pour éliminer l'eau salée
- Laisser ainsi 3 à 4 heures ou une nuit
- Ensuite, masser chaque face avec **eau de vie**, saupoudrer de **poivre**
- Mettre sur torchon propre et sec
- Fermer à plat
- Maintenir 8 jours minimum au frigidaire- Changer le torchon si nécessaire pendant cette période.

