

Magret de canard séché



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 3 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
196844	Magret de canard MF 350/400 g Rougié	1 Pièce
	Sucre	PM
	Poivre mignonette	PM
	Gros sel	PM
	Vinaigre de Xérès	PM

Etapes de préparation

- 1 Parer le magret de canard si besoin. Recouvrir avec du gros sel, du sucre et du poivre mignonette de façon à obtenir une croûte. Laisser le magret sous cette croûte de sel 24h à 0+3°C
- 2 Débarrasser ensuite à l'aide d'un pinceau le gros sel sur la volaille puis trancher finement
- 3 Servir avec un vieux vinaigre de Xérès d'une cinquantaine d'années