



## Fiche recette

# Magret de canard séché fourré au foie gras



Temps >>



Préparation  
30 min



Repos  
3 semaines

## Ingrédients pour 6/8 pers.

- 1 magret de canard frais du Sud-ouest sous vide 400 g Fiers de Nos Terres
- 1 foie gras de canard extra cru déveiné France sous vide 500 g Fiers de Nos Terres
- 1 kg de gros sel de Salies de Béarn
- Poivre de qualité concassé (Madagascar, Kampot, Sarawak, Penja...)
- Pointe de piment d'Espelette
- 1 torchon propre

## Préparation

- 1- Parer le magret** : enlever les surplus de gras sur les côtés, qu'il ait une belle forme et enlever le petit nerf côté peau.
- 2- Inciser le magret** avec un couteau pointu bien aiguisé dans la partie la plus ronde du magret afin de faire une ouverture, jusqu'à la pointe du magret sans l'ouvrir sur les côtés. On a ainsi une poche au milieu du magret.
- 3- Prélever des morceaux de foie frais pour farcir le magret.**
- 4- Mettre la moitié du gros sel** dans un récipient, poser le magret côté peau dessus et recouvrez le tout de gros sel.
- 5- Laisser au frais pendant 12 à 15 h.**
- 6- Débarrasser le magret** du surplus de sel en le rinçant sous l'eau. Bien sécher le magret.
- 7- Poivrer le magret** ou l'assaisonner de votre propre mélange d'épices. Penser à une pointe de piment d'Espelette si vous aimez.
- 8- Emballer le magret dans un torchon propre** et « oublier » votre magret au bas de votre réfrigérateur. On peut l'entreposer sur une assiette ou mieux sur une grille pour que l'air circule autour.
- 9- Au bout de 3 semaines de séchage, votre magret est prêt à déguster.** On peut le sécher un peu plus si on aime. À déguster tel quel ou pour le conserver quelques jours de plus en le mettant sous-vide.

Photo non contractuelle, suggestion de présentation - Crédit Photo Studio Prigent

EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS SAS