

## MAGRET SECHE

- 1 magret 420g
- 1kg de gros sel
- Fines herbes
- Poivre
- Piment d'Espelette

Dans un récipient adapté (moule à cake ou autre)

Saupoudrer le magret de fines herbes

Le placer dans un « sarcophage » de gros sel

Recouvrir d'un linge propre

Tasser

Le laisser au frigo 24h (+ ou – suivant le poids)

Enlever du sel

Rincer à l'eau froide

Eponger

Couvrir généreusement de poivre (goût et vertu antiseptique)

Badigeonner de piment d'Espelette

Emballer (serré) dans un linge propre

Laisser au frigo 3 jours minimum (+ c'est encore mieux)

Trancher en fines lamelles et déguster selon ses envies (avec une salade, en apéro...)

**Amapola**