 **Magret de canard au sel de Camargue**

**[](http://storage.canalblog.com/44/02/501700/52842862.jpg)**

***Sur ma paillasse :***

**- 1 magret de canard bien charnu  
- du gros sel de Camargue (vous pouvez bien sûr en prendre un autre)  
- des herbes de Provence  
- poivre du moulin**

* Mélanger le sel avec des herbes de Provence (pas de précision, j'ai fait au feeling).
* Faire un lit de ce sel dans le fond d'un récipient contenant juste le magret (J'ai pris une boîte de glace).
* Déposer le magret sur cette couche puis le recouvrir entièrement de sel.
* Fermer la boîte et la déposer au réfrigérateur pendant 12 heures.
* Au bout de ce temps, sortir le magret et le rincer sous l'eau courante pour éliminer toute trace de sel.
* L'éponger soigneusement avec du papier absorbant.
* L'assaisonner sur toutes ses faces de poivre du moulin et parsemer des herbes de Provence.
* Emmailloter soigneusement le magret dans un torchon et le déposer dans le réfrigérateur pendant 15 jours.
* Ce délai passé, couper le magret en tranches très fines, le dégraisser et servir.