



Salades

Salade de magrets de canard séchés aux pêches



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

197

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Magrets séchés

120 g **Magret de canard**
500 g **Gros sel**
2 c. à soupe **Poivre cinq baies**

Garniture aux pêches

2 **Pêche**
80 g **Mesclun**
1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
2.5 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Noisette(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation du magret de canard séché

- 1 Verser la moitié du sel dans une boîte en plastique et y déposer le magret de canard. Recouvrir le magret de canard avec le sel restant.
- 2 Laisser 12 heures au réfrigérateur.
- 3 Au bout de ce temps, sortir le magret du sel et le frotter avec un torchon afin d'enlever le sel qui pourrait encore y être.
- 4 Parsemer la chair du magret avec le poivre 5 baies puis l'envelopper dans un torchon propre.
- 5 Laisser sécher 3 semaines environ dans le bas du réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la salade aux pêches

- 1 Laver et essorer le mesclun.
- 2 Monder les pêches. Détailler la chair en quartiers.
- 3 Dans un saladier, réaliser la sauce avec l'huile et le vinaigre. Saler et poivrer. Mélanger.

- 4 Concasser grossièrement les noix avec un mortier et les ajouter à la sauce.
- 5 Ajouter la salade et les quartiers de pêches.
- 6 Détailler le magret de canard séché en fines tranches et les ajouter à la préparation.

Étape 3

Dressage

- 1 Mélanger délicatement et servir la salade de suite.