

# Salade gourmande

## Magret de canard cuit au sel :

### **Ingrédients :**

1 magret de canard de 450 g  
1 kg de sel de Guérande  
poivre

### **Préparation :**

Poivrer le magret généreusement.  
Tapisser un plat rectangulaire creux de 2 cm de sel, poser le magret côté peau dessus. Recouvrir de gros sel.  
Mettre le plat au réfrigérateur 48 heures.  
Sortir le magret, bien enlever tout le sel.  
Poser le magret côté peau sur du papier absorbant, le placer sur la grille du réfrigérateur.  
L'oublier de 8 jours à 3 semaines : plus on le laisse au réfrigérateur plus le magret est sec.  
Je le consomme à partir d'une dizaine de jours.

## Gésiers confits :

### **Ingrédients :**

1 kg de gésiers de canards  
1 kg de graisse de canard  
100 de gros sel de Guérande  
4 gousses d'ail  
2 feuilles de laurier  
1 cuillère à café de thym émietté

### **Préparation :**

Saler les gésiers au gros sel et les laisser mariner pendant 12 heures au réfrigérateur.  
Rincer soigneusement les gésiers, les égoutter.  
Chauffer la graisse de canard et ajouter les gésiers.  
Ajouter les gousses d'ail en chemise, le thym et le laurier.  
Cuire à feu doux pendant 2 heures.  
Vérifier la cuisson des gésiers, la lame doit les transpercer facilement.  
Laisser refroidir.

Les gésiers se conservent une dizaine de jours au frais à l'abri de la lumière.  
Personnellement je les congèle par petites quantités.

Préparer une salade verte, couper des tranches assez fines de magret.  
Détailler les gésiers en lamelles, les faire frire 2 minutes dans leur graisse, disposer sur la salade.