

Magrets au sel (Maité)

Préparer 2 kg de sel avec 3 c. à soupe de farine et 4 blancs d'eau et du thym émiette (quelques branches)

Mélanger à la main.
Prendre 2 magrets ^(poussin seulement côté maigre) dont on fait fondre la graisse dans la poêle. Quand la graisse est bien dorée (ne pas retourner les magrets.)

Prendre un plat creux en terre cuite; y placer un lit de pâte de sel.
Poser dessus les magrets en mettant la viande face à face.

Recouvrir de la pâte à sel en dessous.
Mettre à cuire au four: 200°C (7à8 sur thermostat) 30 minutes.

Enlever la croûte de sel, dégager les magrets. Ils sont cuits.