

Jambon blanc cuit au torchon "fait maison"



Tout le monde aime le jambon blanc, petits comme grands, mais il faut bien avouer que celui que l'on trouve en vente en magasin n'a pas grand saveur, à moins de le prendre à la coupe ou chez votre charcutier, mais là, c'est pas toujours abordable.

Voici la recette pour le faire vous même, c'est du boulot mais c'est tellement bon et économique, surtout si vous achetez votre jambon cru chez un producteur local !

N'hésitez pas à essayer, je vais vous expliquer tout en détail et vous verrez, vous serez épatés du résultat !
Le jambon blanc se congèle très bien, soit à cru, divisé en pièces de 4 kg ce qui correspond aux quantités de la recette, soit cuit, coupé en tranches et ensaché .

Dans un premier temps, vous devrez préparer votre saumure qui servira à saler votre jambon puis ensuite, vous préparerez votre bouillon pour la cuisson de votre jambon.

Ingrédients :

Une belle cuisse de porc fraîche, entière de 5 à 8 kg

Pour la saumure :

6 litres d'eau

900 gr de gros sel

270 gr de sucre

84 gr de salpêtre (*facultatif c'est juste pour lui donner cette couleur rose qui plaît tant aux enfants*)

10 grains de poivre noir

5 baies de genièvre

3 feuilles de laurier

2 clous de girofle

1 bouquet de thym

1 piment oiseau



Pour le bouillon :

- 5 litres d'eau
- 2 poireaux
- 1 branche de céleri
- 4 oignons
- 1 tête d'ail coupé en 2
- l'os et le gras du jambon
- 1 pied de veau ou de porc
- 1 c à café de salpêtre (là encore, pour la couleur)
- 10 gr de sel
- 10 à 15 grains de poivre noir

Préparez votre saumure:

Portez l'ensemble des ingrédients de la saumure à ébullition et stoppez le feu.
Laissez refroidir complètement avant de l'utiliser.

*** Astuce : Ne jetez pas votre saumure, versez-là dans une bouteille en plastique et congelez-là, vous pourrez vous en resservir pour le prochain jambon.*

Salage du jambon :

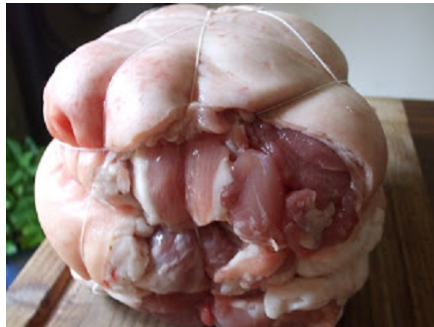
Prenez votre cuisse de porc et coupez le jarret à la jointure (gardez pour en faire autre chose).



Désossez et découpez votre jambon (gardez la couenne pour la suite).



Enlevez un peu de gras.



Reconstituez des pièces de 4 kg environ car la recette est pour ce poids là.
Donnez-leur une belle forme, puis recouvrir avec la couenne et maintenir le tout avec de la ficelle bien serrée.
Enlevez les aromates et plongez le jambon (immersion totale) pendant

5 jours entiers au réfrigérateur.

Au bout de ce laps de temps, désalez votre jambon pendant 1 jour en l'immergeant dans de l'eau que vous devez renouveler de temps en temps, puis laissez le s'égoutter une nuit au frais.

Préparation du bouillon:

Porter l'ensemble des ingrédients du bouillon à ébullition et stoppez le feu.
Filtrez le et laissez le refroidir complètement avant de l'utiliser,

Cuisson du jambon:



Enveloppez le jambon égoutté dans un torchon, ficelez le bien et plongez le dans le bouillon froid.

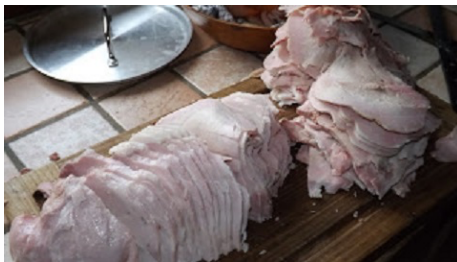


Cuisez le 6 heures à 80 degrés (vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre).

**** La cuisson en cocotte ne peut pas convenir car il est indispensable de respecter les 80°C, sinon le gras du jambon va fondre, votre jambon risque alors de ne pas se tenir et surtout il sera très sec.
En le cuisant à température douce, 80 a 90°C max, le gras va nourrir la viande et va faire tenir votre jambon par la gelée naturelle du porc
Par contre, la cuisson cocotte marche très bien pour les jarrets*



Au bout de ce temps, sortez le jambon du bouillon.
Resserrez le torchon (le jambon a perdu un peu en volume) et laissez refroidir.
Placez le au réfrigérateur pendant 24 heures avant de trancher.



Voilà, c'est fait ... vous avez maintenant 4 kg de jambon cuit au torchon, de manière naturelle, à la chair tendre, fondante et tellement savoureuse !



Regardez comme il est beau ...!