# LE JAMBON BLANC

Réalisez votre propre jambon blanc, sans sel nitrité, grâce à mes explications étape par étape.
Vous pouvez également suivre ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



**Quantité**
Dépend du morceau

**Préparation**
30 minutes
Saumurage : 4 jours

**Cuisson**
6 à 14h

## INGRÉDIENTS

- 6 à 10 litres de saumure à 10%
- 1 petit jambon de 7 à 8 kgs
- 6 à 10 litres de bouillon charcutier

## MATÉRIEL

- 1 planche
- 1 couteau à désosser
- de la ficelle de cuisine
- 8 élastiques de cuisson à jambon ou filet de cuisson
- 1 chaussette de cuisson à jambon blanc
- 1 bac pour le saumurage
- 1 seringue à saler
- 1 faitout de 10 litres minimum (et son couvercle)

Farces and Furious - Tous droits réservés 

# À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

## Étape 1

- Préparer 6 à 10 litres de saumure à 10% en prenant soin d'ajouter une décoction riche en queues de persil, poireau, céleri branche et herbes aromatiques. Conserver au froid.
- Trier les noix de jambon prévues à la cuisson en ôtant les nerfs, les membranes grasses et spongieuses et les petits morceaux qui ne tiendront pas après cuisson.
- Peser le jambon afin de savoir combien de saumure injecter (10% de son poids). L'injection se fait en piquant dans les muscles au plus loin et on injecte en retirant simultanément l'aiguille afin que la saumure soit partout dans le muscle concerné qui gonflera par cette adjonction. Afin de vous faciliter la tâche, peser votre saumure à injecter, passer à l'injection et repeser votre jambon au final pour être sûr du poids injecté, compléter si besoin.
- Mettre le jambon en trempage dans un bac alimentaire pour une durée de 3 à 5 jours suivant la grosseur de votre jambon.

## Étape 2

- Prévoir votre bouillon charcutier la veille de la cuisson.
- Sortir le jambon de la saumure et laisser égoutter quelques minutes.
- Disposer en forme votre jambon au fond de la chaussette en mettant la couenne au fond, ajouter les morceaux qui se baladent au milieux des noix afin d'optimiser la tenue après cuisson. Taper votre jambon sur votre plan de travail afin de l'assouplir et lui donner sa forme.
- Tenir en suspension votre jambon dans la chaussette, serrer en tournant la chaussette avant de nouer au plus près du jambon. Redoubler le restant de la chaussette sur la pièce et réitérer l'opération.
- Ficeler afin de maintenir la forme ou mettre des élastiques de cuisson spécialement prévu à cet effet en les disposant en croix. La possibilité de mettre sous filet de cuisson reste possible suivant la grosseur de votre jambon et sous condition d'avoir le filet adéquat

## Étape 3

- La cuisson : entre 6 et 16 h suivant la grosseur de votre jambon blanc
- La possibilité de cuire en sac sous-vide rétractable est de loin une solution qui rend la tâche aisée sous réserve d'avoir le matériel adapté (pastille rétractable pour ne pas défaire le sous-vide et sonde fine adaptée). Elle permet de maintenir la pression grâce au vide et donc la tenue à la coupe, et aussi de cuire le jambon sans autres goûts que ceux que l'on lui a injecté. Elle peut se faire en four vapeur à 69°C pour une température à cœur de 65°C ou directement dans un récipient rempli d'eau.
- Mais pour nous, la cuisson au bouillon reste une solution très traditionnelle qui limite les besoins de matériels supplémentaires et onéreux
- Démarrer la cuisson à froid avec votre jambon immergé, monter la température du bouillon à 69°C, implanter une sonde dans votre jambon en veillant qu'elle aille bien à cœur et laisser cuire à température constante jusqu'à atteindre les 65°C . Il est possible lorsque la température du bouillon sera à 69°C de mettre votre faitout au four afin de gérer plus facilement la constance de la cuisson
- Surveiller les températures afin que votre jambon puisse rendre le meilleur et la tendreté au final. Un jambon monté trop haut en température sera sec puisque le jus en sera ressorti et risque d'être un peu trop salé.
- Après cuisson laisser refroidir dans le bouillon à température ambiante avant de le mettre au réfrigérateur pour 48 H minimum.

### Étape 4

- Débouillonner votre jambon et le débarrasser de ses ficelles, élastiques et/ou filet de cuisson.
- Couper en deux afin d'accéder directement à la coupe cela facilitant le tranchage et le conditionnement.
- Conserver une semaine maximum au réfrigérateur, en faisant attention à l'oxydation de la coupe qui n'altère en rien le goût mais nous sommes sans sel nitrité !!
- Trancher et conserver sous-vide au congélateur éventuellement si besoin



### L'ASTUCE DE STÉPHANE

La possibilité d'ajouter des fines herbes au moulage et dans le saumurage reste complètement possible, tout comme du jus de truffe et de la truffe !
L'important est de ne pas monter au dessus de 69°C le bouillon même si la cuisson vous paraît très longue.

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/le-jambon-blanc/