LE JAMBON PERSILLÉ

Le jambon persillé n'aura plus de secret pour vous ! Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
20 personnes

Préparation
1h
Saumurage : 2 à 3 jours

Cuisson
4 à 5h

INGRÉDIENTS

- 4 litres saumure à 10%
- 6 litres de bouillon charcutier
- 2 pieds de porc
- 500g d'épaule de porc
- 1,8 kg de jambon
- 400g de couenne
- 125g d'échalotes
- 100g de persil haché
- 225g de vin blanc sec (exemple un Bourgogne)
- 15g d'ail haché
- 1 cuillère à café de poivre mignonnette
- 1 pincée de 4 épices

MATÉRIEL

- 1 bac de saumurage
- 1 faitout de 10 litres
- 1 casserole
- 1cuillère
- 1 cuillère en bois
- 1 spatule
- 1 couteau d'office
- 1 couteau éminceur
- 1 planche à découper
- 1 balance
- 1 mixeur
- 1 terrine (voir 2 suivant la quantité)
- 1 écumoire
- 1 chinois étamine
- 1 seringue à injecter

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Préparer les pieds afin qu'ils soient bien propres exempts de poils, ongles et autres sujets désobligeants.
- Préparer la viande, dégraisser et dénerver les morceaux
- Mettre en saumure, les pieds, les couennes, et injecter de saumure à 10% la viande d'épaule, le jambon (mettre maximum 10% du poids de viande en saumure Exemple : si vous avez 2,5 kgs de viande, vous injecterez 250g de saumure); puis mettre en saumure de trempage également pendant deux à trois jours. NB : Si vous n'avez pas de seringue à injecter, couper des gros morceaux prêts à cuire qui prendront mieux la saumure que si vous laissez votre épaule et jambon entiers en trempage
- Préparer votre bouillon charcutier

Étape 2

- Après 2 à 3 jours, sortir vos viandes, pieds et couennes de saumure
- Cuire les pieds et couennes saumurés dans la moitié du bouillon charcutier en prenant soin de démarrer à froid afin de pouvoir écumer; laisser cuire deux heures environ.
- Après deux heures ajouter le reste de bouillon froid dans la cuisson afin de faire redescendre la température de la cuisson et ajouter les morceaux de viandes saumurés, remonter à frémissements et écumer.Cuire environ 3 à 4 heures très doucement, surveiller, ne pas trop cuire les viandes
- Faire suer doucement les échalotes hachées, ajouter l'ail et 200g de vin blanc ne pas trop faire réduire l'ensemble ! Réserver de côté, refroidir à température ambiante et hacher le persil.

Étape 3

- Au terme de la cuisson des viandes, décortiquer les pieds de porc.
- Monter le bouillon à ébullition afin de l'écumer, le passer au chinois étamine
- Dans un mixeur, mettre les couennes cuites égouttées, les pieds décortiqués, 200g de bouillon de cuisson (vérifier qu'il ne soit pas trop salé), les échalotes cuites et 25g de vin blanc.
- Mixer fin et ajouter le persil haché, rectifier le sel et ajouter le poivre et le 4 épices. NB : Poids final de votre appareil persillé = 860g environ

Étape 4

- Trier les viandes cuites au besoin dégraisser enlever les nerfs oubliés, mouler en commençant par 100g d'appareil persillé en fond de terrine (ou plus suivant la grosseur de votre récipient)
- Ranger les différents morceaux cuits en les serrant dans la terrine et ajouter de l'appareil persillé au fil du montage.
- Finir en lissant l'appareil persillé sur le dessus à l'aide d'une spatule, et mettre au réfrigérateur pendant 24 à 48H



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez associer aux viandes choisies, du jambonneau qui une fois cuit, dégraissé et dénervé apportera un panachage de couleurs à la coupe.
Tout comme selon votre goût, vous pouvez ajouter d'autres herbes fraîches hachées !

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