LE JAMBONNEAU

Saumuré, cuit au bouillon puis remis en forme : apprenez à réaliser votre jambonneau maison grâce à mes explications, étape par étape.
Vous pouvez également suivre ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
6 personnes

Préparation
45 minutes
Saumurage : 4 jours

Cuisson
4 à 5h

INGRÉDIENTS

- 1 gros jambonneau (1,2 kg environ)
- 3 litres saumure à 10%
- 5 litres de bouillon charcutier

MATÉRIEL

- 1 bac à saumurage (ou seau de 5 litres)
- 1 écumoire
- 1 couteau
- 1 faitout de 10 Litres
- 1 torchon
- de la ficelle grise
- 1 louche
- 1 chinois
- 1 terrine

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Assurez-vous que le torchon soit exempt d'odeur de produit adoucissant auquel cas le faire bouillir dans de l'eau claire.
- Réaliser la saumure, réserver
- Flamber et raser le jambonneau si besoin et rincer-le sous l'eau fraîche, le piquer avec la pointe de couteau afin que la saumure puisse pénétrer plus facilement
- Mettre le jambonneau en saumure de 4 à 6 jours suivant sa grosseur

Étape 2

- Faire le bouillon charcutier, réserver
- Égoutter le jambonneau et le mettre à cuire dans le bouillon charcutier avec un départ à froid afin de pouvoir écumer avant l'ébullition. Poursuivre la cuisson très doucement durant 3h30 à 5h suivant la grosseur de votre jambonneau
- Sortir ce dernier de cuisson, laisser tempéré et désosser en prélevant délicatement la couenne d'une part, la viande d'une autre et dégraisser au besoin

Étape 3

- Sur un torchon disposer la couenne (côté couenne contre le torchon), puis ranger les morceaux de viande au mieux afin de pouvoir esquisser la forme conique désirée au final. Ajouter de la couenne pour recouvrir
- Donner la forme conique en roulant et serrant l'ensemble dans le torchon. Cette étape peut-être faite en deux fois si besoin, afin de s'assurer du positionnement de la couenne et de la viande dans un premier temps et de pouvoir rectifier la forme finale
- Vérifier que l'assemblage corresponde à vos attentes avant de serrer l'ensemble et ficeler la fermeture du torchon

Étape 4

- Plonger le jambonneau dans le bouillon et remonter à ébullition, puis mettre au ralenti 20 à 30 minutes afin de stériliser l'ensemble
- Sortir le jambonneau du bouillon, resserrer si besoin et ficeler serré avant de mettre dans une terrine adaptée. Faire bouillir le bouillon en prenant soin d'écumer si besoin et passer au chinois .
- Recouvrir le jambonneau de bouillon et laisser au moins 30 minutes à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pour 48 H minimum. Passé ce délai, sortir le jambonneau du bouillon.
- Enlever la ficelle, le torchon , faites une coupe à la base, pour refaire une assise au jambonneau.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Pour un jambonneau pané, passer ce dernier au saindoux tempéré mou, avant de le rouler dans une chapelure classique ou pourquoi pas aux épices ou aux herbes !

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