LE JARRET CUIT AU BOUILLON

Saumuré, cuit au bouillon puis roulé : apprenez à réaliser votre jarret cuit maison. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 personnes

Préparation
45 minutes
Saumurage : 5 jours

Cuisson
3 à 4h

INGRÉDIENTS

- 3 jarrets de porc (avant)
- 2 litres de saumure à 10 %
- 3 litres de bouillon charcutier
- 1 bouquet garni(thym, laurier, queues de persil, poireau)
- 10 grains de poivre noir

MATÉRIEL

- 1 bac (saumurage)
- 1 faitout de 5 litres
- 1 écumoire
- 1 chinois
- 2 culs de poule
- du film alimentaire (ou torchon bouilli sans lessive!)
- 1 aiguille
- de la ficelle de cuisine
- 1 couteau d'office
- gants alimentaires
- 1 récipient de stockage

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Mettre vos jarrets de porc, exempts de poils et rincés sous l'eau fraîche, dans un bac recouverts de saumure à 10% pendant 5 jours au réfrigérateur sans couvrir. Veiller à ce qu'ils soient immergés.
- Préparer votre bouillon charcutier et veiller à ce qu'il ne soit pas chaud le jour de la cuisson.

Étape 2

- Après égouttage des jarrets, mettre ceux-ci dans le faitout avec le bouillon charcutier.
- Monter à frémissement et écumer avant d'y ajouter le bouquet garni (si besoin) et les grains de poivre si nécessaire.
- Cuire doucement, environ 75°C pendant 3 à 4 heures suivant la grosseur de vos jarrets.

Étape 3

- Au terme de la cuisson, égoutter les jarrets afin de pouvoir les désosser et enlever les parties sanguinolentes ou trop grasses. Couper en deux parties égales
- Dérouler le film alimentaire et déposer l'un des morceaux dessus en mettant la couenne contre le film. Déposer le second morceau dessus en sens inverse, couenne sur le dessus.
- Rouler une première fois en serrant et piquer à l'aide d'une aiguille afin que l'air s'échappe avant de nouer.
- Rouler une seconde fois en serrant bien, nouer et piquer à nouveau.

Étape 4

- Mettre les jarrets roulés en cuisson dans le bouillon et remonter à ébullition, laisser à 75°C pendant 20 minutes afin de stériliser l'ensemble et de le rendre homogène. Dans un récipient adéquat, égoutter vos jarrets.
- Remonter à ébullition le bouillon et l'écumer si nécessaire, le dégraisser et le filtrer avant de recouvrir les jarrets. Mettre une masse si nécessaire afin qu'ils refroidissent bien recouverts par le bouillon.
- Laisser 45 minutes à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pour 48 heures minimum.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez, au moment de la mise en forme, ajouter des herbes, des épices, éventuellement une petite farce mais attention à la recuisson !

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