



## **JAMBON EN CROÛTE**

**La veille : 1 beau jambon frais - 6 cubes de volaille –**

**Le lendemain : 800g de pâte feuilletée - 3 jaunes d'oeufs –**

**Mettre le jambon à cuire à l'eau froide avec les cubes. A partir de l'ébullition, écumer, baisser le feu et poursuivre la cuisson à petits frémissements 3 h 00 (pour moi puisque le jambon pesait près de 9kgs). Laisser refroidir dans le bouillon couvert.**

**Le lendemain (jour du service), préchauffer le four à 200° (th.6-7), égoutter le jambon. Enlever l'os du quasi. Etaler la pâte feuilletée. Poser le jambon. Fermer et placer la soudure dessous. Placer dans la plaque du four. Décorer. Faire une cheminée. Dorer aux jaunes d'oeufs au pinceau.**

**Cuire ~1h30.**