

Jambon frais entier pour 20 pers

Pour la 1ère cuisson : 12 litres d'eau pour le bouillon - 5 carottes - 1 branche de céleri - 3 navets - 1 poireau - 1 oignon - bouquet garni - 37 cl de vin blanc - 120g de sel - poivre

Un jambon frais de 7 kg 500 ([7 heures de cuisson dans la marmite](#))

Pour la fin de cuisson : - environ 30 clous de girofle - 20 cl d'eau de vie - 12 tranches d'ananas - 6 cuillères à soupe moutarde - 250 g de miel. ([4 heures de cuisson au four](#))



Enveloppez le jambon de tissu afin de ne pas être gêné pour le ressortir, et mettez le à froid dans le bouillon de légumes.

Ne faites pas bouillir le bouillon pour permettre à la viande de rester moelleuse, montez la température du bouillon à 70° / 80°, Placez le thermomètre à viande dans l'entaille, votre jambon est cuit à point lorsque le thermomètre indique 70° à 75°, temps de cuisson pour le poids du jambon 7 heures et laissez le reposer une nuit.

(le principe c'est que vu qu'il est froid, pendant son passage au four, il rejette toute l'eau du bouillon de sa cuisson, ce qui l'empêche de se dessécher). C'est long mais je peux vous assurer que le résultat est là!!!!



Le lendemain enlevez la couenne tout en gardant la couche de gras qui enveloppe le jambon, Décorez d'un quadrillage sur toute la surface du Jambon et terminez en piquant de clous de girofle, puis badigeonnez-le avec la sauce précédente, moutarde, miel, eau de vie ou autre alcool, et un peu de jus d'ananas, puis mettre au four 200° pour la coloration et le baisser à 80°- 100° pour une cuisson de 56° en l'arrosant de temps en temps.



A la sortie du four décorez le avec les tranches d'ananas.

Cuit frais dans le bouillon lui donne une couleur un peu rosée et ne surtout pas comparer avec le commerce.



Pour info : si vous souhaitez le faire le jour même vous procédez de la même manière que pour les deux cuissons, sauf qu'au four vous le laissez 1 heure à 200° pour lui donner une couleur doré, et le résultat est aussi excellent.

La cuisson idéale pour le jambon est une cuisson lente à chaleur humide, c'est-à-dire qu'il doit cuire dans un liquide. Le jambon peut alors être bouilli ou braisé (cuit dans une petite quantité de liquide). Le temps de cuisson recommandé, sur la cuisinière ou au four, est de 1 heure par kg (30 minutes par livre). Vérifiez la tendreté de la viande à l'aide d'une fourchette. Cependant, le jambon peut également être rôti ou grillé. À ce moment, il est recommandé de le laisser reposer environ 10 minutes avant de le découper afin que son jus se répartisse bien dans sa chair. Le jambon non désossé est plus difficile à servir, mais la présence de l'os apporte davantage de saveur au jambon lors de la cuisson. Le jambon cuit entier peut se conserver de 7 à 10 jours au réfrigérateur et de 1 à 2 mois au congélateur. S'il est cuit et tranché, il ne se conservera que de 3 à 5 jours au réfrigérateur et de 1 à 2 mois au congélateur. Il n'est cependant pas conseillé de congeler le jambon sous peine de le voir perdre sa saveur et sa tendreté. Sa texture deviendra également plus spongieuse.