



Réaliser un jambon sec

Jambon sec

Le jambon de pays ou sec est un type de jambon salé, produit à partir de porcs élevés de manière traditionnelle et souvent nourris avec des aliments locaux. Il est produit à partir de la cuisse de porc et peut être consommé cru ou cuit. Le jambon de pays a souvent un goût plus fort et plus développé que les jambons industriels, **en raison** de la qualité des ingrédients et de la méthode de production traditionnelle. Il peut être trouvé dans les épiceries fines et les épiceries spécialisées comme **le Rabelais**. Le jambon de pays est souvent consommé comme ingrédient dans les salades, les plats de pâtes, des frites et les sandwiches, ou comme plat principal pour un repas décontracté. **De réelle** économies sont au rendez-vous si vous réalisez vous-même votre jambon sec. **A quand le vôtre ?**

Jambon

Meilleurs restaurants à proximité

Recette en vidéo

La gourmandise culinaire

Les ingrédients pour la recette :

- Une cuisse de cochon d'environ 10 kg
- 4 kg de gros sel gris (pas le blanc !)
- 4 épices
- 50 g de Rabelais
- poivre noir moulu



Recette de www.vision-plaisir.fr

- Thym frais
- feuilles de laurier
- 2 litres de vinaigre blanc

Pour 1 jambon

La réalisation de la recette :

Pour cette préparation, il faut du temps avec un peu de travail de frottage et beaucoup de patience. **Il faut choisir un jambon de porc** d'une grosseur d'environ 10 kg.

Réaliser une caisse en bois de telle grandeur que le jambon tienne dedans. Prenez un grans soin pour la nettoyer correctement et la laisser sécher 24 heures. J'ai utilisé une vieille chaise en bois pour fixer dessus la caisse en bois. Plus pratique pour saler le jambon.

Mettre le **gros sel gris** dans un saladier ou un seau. Ajouter au gros sel le **thym** et le **laurier**. Chauffer le **vinaigre blanc** et **le verser sur le gros sel gris**. Bien mélanger l'ensemble. Mettre le jambon dans la caisse en bois et prendre des grosses poignées du mélange de gros sel, vinaigre et thym laurier. **Frotter le jambon** en ajoutant de temps en temps une poignée du mélange de gros sel. Il faut à ce stade frotter pour faire entrer le sel dans le cœur de la **cuisse du jambon**. Ne pas hésiter à faire une action de pression sur la jointure de l'os en l'articulant. Frotter environ **15 minutes**. Après avoir passé vos nerfs sur le jambon en pensant a.... bref!, ôter le trop de gros sel. Déposer dessus une planche pouvant rentrer dans la caisse. Déposer un poids d'environ 5 kg et le laisser saler **1 jour par 500 g**. Donc pour un jambon de 10 kg, il faut le laisser 20 jours dans le sec. Le laisser à l'abri dans un endroit frais et aéré.

Au bout du temps de salage, frotter à l'aide d'une brosse ou papier absorbant pour ôter tout le sel se trouvant sur le jambon. Réaliser un mélange de quatre épices, d'épices **Rabelais** et de poivre gris moulu. Frotter le jambon sur les **parties des chairs**. Puis après ce stade, le mettre dans une poche à jambon et l'accrocher dans un endroit frais et ventilé pendant 4 à 6 mois. Vérifier que la poche à jambon ne touche pas le jambon et en aucune manière, il sera possible à une mouche ou autre insecte d'entrer dans la poche. **Je vous rassure**, il m'a fallu réaliser deux ou trois jambons secs pour trouver le bon dosage de sel et du temps de salage. Ma préconisation du temps de salage est une moyenne. Il faut savoir que par temps trop humide, il faut ôter **1 ou 2 jours**. Car par temps de pluie, le gros sel se dissout et pénètre plus facilement dans le jambon. **La foire du cochon** se situe aux alentours du mois de janvier et son prix est dans la fourchette de 1,50 à 2,20 € le kilo en 2023. On se retrouve au mois de **juin ou juillet pour la dégustation ?**



Recette de www.vision-plaisir.fr

Amélioration en 2024

Pour améliorer la qualité de mon jambon sec, j'ai opté pour un **bac gastro inox GN 2/1 d'une hauteur de 15 cm**. Ce choix présente plusieurs avantages par rapport aux caisses en bois :

- Durabilité économique : L'inox représente un investissement rentable sur le long terme.
- Sécurité alimentaire : Contrairement au bois, il évite tout risque de contamination par des produits chimiques éventuellement présents dans les plaques de bois.
- Facilité d'entretien : L'inox ne rouille pas, se lave facilement, et garantit une hygiène optimale.

Pour ceux qui souhaiteraient investir, il est possible de trouver des cuiviers en inox à moins de 50 € l'unité. Pour accueillir deux jambons de 13 kg chacun, un bac au format GN 2/1 est idéal.

Voici les dimensions nécessaires : Profondeur : 150 mm Capacité : environ 43 litres Dimensions : 530 mm (hauteur) x 650 mm (longueur) x 150 mm (profondeur). Ce type de bac est un excellent choix pour les amateurs de charcuterie maison qui souhaitent allier praticité, hygiène et qualité.

Vision
Plaisir
La gourmandise culinaire