

Jambon persillé de Bourgogne

Le jambon et éventuellement aussi l'épaule seront injectés à 15% avec une saumure préparée comme suit: pour 10 litres d'eau, ajouter 1,4 kg de sel nitrité et 1 kg de **'Saupal P.'** **Important:** dissoudre tout d'abord le **'Saupal P.'** et ensuite le sel nitrité, car les phosphates, qui font partie de la composition du **'Saupal P.'**, sont peu solubles dans de l'eau déjà salée. Mettre la viande injectée pendant 24 heures dans une saumure préparée comme suit: pour 10 l. d'eau, ajouter 1,6 kg de sel nitrité et 900 g de **'Saupal A.'**

Laisser reposer pendant 2 à 3 jours. Puis fumer légèrement. La **'Poudre à fumer'** sur la sciure de bois donne un goût de fumée plus fin. La 'poudre à fumer' est composée exclusivement de baies de genévrier concassées et d'herbes aromatiques.

Désosser et cuire dans un bouillon savoureux, qui doit sûrement contenir par litre de bouillon: 5 g de **'Aroko'**, 2 g de poivre blanc concassé, 5 g de poudre d'échalote, un petit verre de vin blanc de Bourgogne et un peu de marc de Bourgogne.

Durée de la cuisson: les 20 premières minutes à 90/95°C., puis à 75°C. Durée pour les 4 premiers kilos: 1 heure par kg. Prolonger de 30 minutes par kg supplémentaire. L'épaule sera mise plus tard dans le chaudron car il est important pour le goût que la viande reste dans le bouillon jusqu'à refroidissement à 50°C. Puis la viande sera débarrassée de la couenne et de la graisse, ensuite elle sera coupée en lanières.

Après on prépare la gelée persillée comme suit: pour 10 litres d'eau chaude (60°C.) on ajoute 150 g de **'Gélatine Aromatisée'**, 2 g de poivre blanc moulu, 5 g de poudre d'échalote, 80 g de persil frais finement coupé, un petit verre de vin blanc de Bourgogne et un peu de marc de Bourgogne.

Par kg de viande on a à peu près besoin de 300 g de gelée.

Le fond de la terrine sera couvert d'une mince couche de gelée qu'on laissera un peu raffermir. Puis on disposera les lanières de viande en longueur et on ajoutera la gelée persillée. Bien contrôler la répartition viande-gelée. Couvrir le tout d'une couche épaisse de gelée.

Après refroidissement total, le jambon persillé de Bourgogne est présenté en tranches d'un centimètre d'épaisseur.

Une préparation plus rapide est possible en employant du jambon et/ou de l'épaule déjà cuits. De toute évidence le goût sera moins délicieux.