

Jambon de Cobourg



Ingrédients

Jambon de porc sans jambonneau et sans noix de jambon

Evlier Artisal #1

Evlier Natural smoked colour

Sel nitrité

Utilisation

Mélangez 1 kg de sel nitrité avec 650 g d'**Evlier** Artisal #1.

Utilisez 50 g de ce mélange par kg de jambon de porc.

Préparation

Avec des gestes précis, tout en évitant d'entailler la viande, désossez et parez le jambon. Veillez à ce que la pièce levée et la plate cuisse constituent une coupe uniforme. Badigeonnez la viande avec le mélange sel/**Evlier Artisal #1** préparé au préalable (50 g/kg viande). Mettez la viande sous vide et prévoyez un temps de salaison de 6 semaines au réfrigérateur, à une température entre 2 et 4 °C. Veillez à retourner la viande chaque semaine, de façon à assurer une répartition uniforme du sel et garantir une coloration en profondeur.

Après 6 semaines, retirez la viande de son emballage et rincez abondamment sous l'eau courante froide. Prolongez la dessalaison en plongeant le jambon pendant 2 heures dans une grande quantité d'eau froide. N'hésitez pas à le retourner de temps en temps. Tapissez ensuite un moule à jambon avec du cellophane, déposez-y le jambon salé et tassez à l'aide du couvercle. Entreposez-le une semaine au frais, à une température située entre 2 et 4 °C.

Il y a alors deux façons de procéder au fumage du Cobourg :

1. Fumage en utilisant **Evlier Natural smoked colour**

Démoulez le Cobourg au bout d'une semaine et entreposez-le sur une grille dans un endroit sec et bien ventilé, dont la température avoisine les 15 °C. Pendant 3 jours, enduisez-le quotidiennement d'**Evlier Natural smoked colour**. Une perte de 10% du poids initial est requise pour éviter la formation de moisissures. Emballez le jambon sous vide.

2. Fumage traditionnel à froid

Démoulez le Cobourg au bout d'une semaine et entreposez-le sur une grille dans un endroit sec et bien ventilé, dont la température avoisine les 15 °C. Laissez sécher pendant 3 jours puis fumez la viande à froid. Le temps de fumage dépend du goût et de la coloration que vous souhaitez obtenir. Prévoyez finalement un temps de repos pour que le jambon perde au moins 10 % de son poids initial. Emballez-le alors sous vide.



Un temps de séchage plus long (allant jusqu'à 30 %) donnera une meilleure qualité et prolongera la date limite de conservation.



Pour un résultat optimal, il est préférable de sécher la viande lorsque les températures de saison sont plus fraîches. Si vous souhaitez néanmoins réaliser la recette en saison estivale, il est alors recommandé de laisser sécher la viande au réfrigérateur, sans la couvrir et en veillant à ce qu'elle puisse respirer correctement.