



# Jambon supérieur

Saumure complète pour la réalisation d'un délicieux et savoureux jambon cuit fait maison.

## Produits :

- Jambon, sans jarret ni noix.
- Cuisse, parée grossièrement (en prenant soin de ne pas l'entailler)

## Composition de la saumure :

- Mélangez tout d'abord 5 l d'eau, 600 g de **Jambon Supérieur Evlier** et un capuchon de cognac. Rajoutez-y ensuite 600 g de sel nitrité que vous laisserez dissoudre complètement dans la saumure.

## Procédure :

Injectez uniformément 15 à 20 % de la viande avec la saumure.

Placez une ficelle autour du milieu du jambon et tirez dessus pour marquer la viande. Faites de même à droite et à gauche ; c'est un procédé simple qui souligne la touche artisanale.

Laissez sécher/colorer les jambons pendant 3 jours au réfrigérateur, entre 2 et 4 °C. (Une belle coloration est comprise lorsque la température est inférieure à 2 °C).

Après 3 jours, badigeonnez légèrement le jambon avec **du Natural Smoked Colour d'Evlier**, avant de l'emballer sous vide et de le cuire dans une cocotte ou un steamer à 72 °C, jusqu'à atteindre une température à cœur de 68 °C.

Laissez refroidir au frais, entre 2 et 4 °C.