Jarret de porc fumé avec os



Jarret de porc fumée avec os

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 23,50 €

23,50 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

Method de cuisson est le meme avec le Jambon de Paques

Différentes astuces pour la cuisson du jambon :
Etapes
1. Lavez soigneusement le jambon avant la cuisson, mais ne coupez pas la couche de graisse, car le jambon se dessèche pendant la préparation.
2. Ensuite, mettez-le dans une grande casserole et versez suffisamment d'eau pour le couvrir. Laissez-le reposer dans l'eau, afin que la majeure partie du sel utilisé pour la conservation puisse s'en imprégner. Si la viande est très sèche et salée, vous pouvez la faire tremper toute la nuit, sinon une heure ou deux suffisent. Enfin, versez le jus de trempage.
3. Versez sur le jambon autant d'eau froide que nécessaire pour bien le couvrir, puis laissez cuire. Dès que ça bout, réduisez le feu au minimum. Le jambon sera vraiment délicieux lorsque l'eau de cuisson bout lentement et ne fait pas de bulles, mais juste des bulles. Ne mettez pas de couvercle sur la casserole.
4. Vous pouvez ajouter un oignon et un peu d'ail, éventuellement du poivre et des feuilles de laurier à l'eau de cuisson. Vous pouvez encore enrichir le goût en ajoutant des légumes à soupe (carottes, racine de persil, céleri, etc.), mais ceux-ci ne doivent être ajoutés à la casserole que lorsque le jambon est déjà à moitié cuit, sinon ils deviendront détrempés. N'ajoutez pas de sel à l'eau de cuisson, car le jambon lui-même est assez salé.
5. Cuire le jambon aussi longtemps qu'il pèse (si le jambon pèse deux kilos, il doit être cuit pendant au moins deux heures). S'il y a un os à côté de la viande, essayez de le retirer du jambon vers la fin du temps de cuisson - il est prêt lorsqu'il se sépare facilement de la viande. Vous pouvez vérifier le jambon attaché avec une brochette de viande, si vous pouvez facilement l'insérer jusqu'au milieu, vous pouvez éteindre la flamme.
6. Laisser refroidir le jambon dans son jus. Si vous souhaitez accélérer le processus, vous pouvez également mettre le jambon (tiède) dans de l'eau froide, mais ne le laissez pas refroidir à l'air libre, car il se dessècherait et durcirait. Lorsqu'il est complètement refroidi dans l'eau, mettez-le au réfrigérateur. Trancher uniquement lorsqu'il est complètement refroidi et pris.
Conseils
• Si vous n'avez pas le temps de tremper le jambon, versez un peu de vinaigre dans l'eau de cuisson pour éliminer le sel. Cependant, cela ne vaut pas non plus la peine de sauter le trempage, car de cette façon, la viande sera plus friable et plus douce.

• Si vous avez acheté du jambon cru, retirez le filet après cuisson, au plus tard lorsque vous mettez la viande au réfrigérateur, car il sera plus difficile de la trancher complètement froide.
• Le jambon cuit peut être enveloppé dans un torchon humide au réfrigérateur, mais il est préférable de le laisser tranquille, il sera encore comestible longtemps. Ne le mettez en aucun cas dans une boîte fermée ou ne l'enveloppez pas hermétiquement dans du papier aluminium, car il se gâte plus vite.
• Le jus de cuisson du jambon peut être utilisé de plusieurs façons, alors ne le renversez pas ! Il peut être utilisé, par exemple, pour faire de la soupe aux haricots, du sel ou du chou farci (pratiquement n'importe quel plat qui accompagne bien la viande fumée). Il peut être conservé congelé et conservé au congélateur pendant six mois.
• Les œufs de Pâques peuvent également être cuits dans une partie du jus de cuisson du jambon. Comme la coquille d'œuf est poreuse, le jus fumé salé (et végétal) imbibé du jambon aromatise l'œuf, ce qui nous permet de rendre la nourriture festive plus spéciale. (En même temps, la graisse se déposera également sur la coquille de l'œuf, nous ne pourrons donc pas la peindre. Si nous devions préparer un œuf mâle avec le jambon, nous le ferions cuire séparément !)
• Vous n'avez pas à vous inquiéter s'il vous reste du jambon après les vacances, car vous pouvez facilement en faire une variété de plats et il peut être conservé au réfrigérateur pendant au moins une semaine.
• Le jambon mariné vendu en papillote a généralement besoin d'être cuit moins longtemps. Nous vérifions cela plus souvent afin de ne pas trop cuire le jambon !
• Si vous achetez du jambon sous vide, vérifiez toujours la période de garantie ! N'achetez jamais un jambon qui nage dans beaucoup de jus. Il est préférable de choisir des jambons de pays vieillis traditionnellement, bien que ceux-ci puissent être nettement plus chers.
• Le moment de la préparation est important, car la préparation du jambon peut prendre jusqu'à une journée, y compris le trempage - bien sûr, vous n'avez pas besoin de vous tenir à côté. Le jambon de Pâques est généralement cuit le samedi saint (la veille du dimanche de Pâques), mais vous devez le préparer au maximum quelques jours avant sa consommation, afin qu'il puisse être consommé même après les vacances et ne se gâte pas.