**JAMBON BLANC MAISON**

1 rouelle de porc de 2 kg désossé par votre boucher

**SAUMURE**

500g d’eau

50g de sel

Laurier, thym

4 g de sucre

1 cac de poivre blanc en grains concassé

2 clous de girofle

1 grosse seringue

**BOULLON DE LEGUMES**

1 Litre d’eau

3 navets

3 poireaux

3 carottes

2 oignons

5 clous de girofle

Sel, poivre, persil

Ficelez la rouelle du mieux possible

La mettre dans un plat assez grand, gras vers le bas

Faites une **SAUMURE**, en chauffant l’eau et en ajoutant tous les ingrédients ,portez à ébullition 15 minutes

Laissez la température de la saumure descendre à 70° puis la verser sur la rouelle

Avec une seringue, prélevez la saumure et la réinjecter dans la rouelle, à intervalle régulier, partout !

Laissez couvert, 3 jours au frigo

Au bout de 3 jours, sortir la rouelle et la déposer dans une bassine pleine d’eau glacée pendant 1h , en la retournant au bout de 30 minutes

Egouttez ensuite la rouelle pendant 1h

Pendant ce temps préparer le **BOUILLON** (dans une casserole allant au four et pouvant contenir la rouelle + le bouillon)avec l’ensemble des ingrédients (légumes épluchés), portez à ébullition et cuire jusqu’à ce que les légumes soit tendre

20 minutes avant la fin de l’égouttage, préchauffez le four à 70°/80°

La température du bouillon doit redescendre à 70°

Mettre alors la rouelle dans le bouillon, fermez la casserole avec un couvercle plus du film alimentaire pour être sûr que ce soit bien hermétique

Enfournez la rouelle pour 4h de cuisson

La sortir ensuite du bouillon, la déficeler puis la mettre dans un plat un peu plus petit que la rouelle, fermez et déposez suffisamment de poids dessus pour « écraser » le jambon

Laissez au frigo 24h

Sortir la rouelle, la passer sous un léger filet d’eau

DEGUSTEZ, votre jambon maison est prêt.

**LA TABLE DES PLAISIRS**