

# Jambon de Noël



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h

TEMPS DE CUISSON

6 h

REPOS

3 d

TEMPS TOTAL

3 d 7 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



## INGRÉDIENTS

- 1 jambon de porcelet cochon de lait

### La Saumure

- 2 litres d'eau froide ou plus
- 3/4 cup de sel
- 1/4 cup de sucre
- 1/2 cup d'eau bouillante

### Le Bouillon

- environ 8 litres d'eau
- 2 carottes
- 1 cup de céleri coupé en dés
- 1 cup de fenouil coupé en dés
- 1 poireau coupé en dés
- 1 gros oignon coupé en quartiers
- 10 gousses d'ail pelées et écrasées
- 2 cups de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de sel
- 1 CAS de grains de poivre noir
- 4 clous de girofle

### Le Glaçage

- 1/2 cup de miel
- 1/2 cup de sirop d'érable
- 1 grosse pincée de paprika
- 1 pincée de cardamome moulue

## INSTRUCTIONS

1. Préparez la saumure. Dans un bol, dissoudre le sel et le sucre avec de l'eau bouillante. Ajoutez de l'eau froide et mélangez. Placez le jambon dans un grand plat. Injectez cette saumure dans la viande avec un injecteur. Versez le reste de la saumure sur la viande et laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 ou 3 jours.
2. Retirez la viande de la saumure et placez-la dans une grande casserole d'eau froide pendant 2 heures.

3. Dans une grande casserole, versez tous les ingrédients du bouillon et portez à ébullition. Laisser refroidir un peu. Cuire le jambon dans le bouillon à 75 ° C (167 ° F) jusqu'à une température interne de 65 ° C (150 ° F). Pour être précis, j'utilise un cuiseur sous vide: retirez le jambon du bouillon et laissez-le refroidir.
4. Maintenant, fumez le jambon dans votre fumoir à 90 ° C (200 ° F) pendant 1 heure. Mélangez tous les ingrédients du glaçage et badigeonnez la viande plusieurs fois avec ce glaçage.
5. Vous pouvez manger le jambon chaud ou froid et il restera bon pendant 1 semaine au réfrigérateur.



MOTS CLÉS  
jambon, Noël