



Le jambon cuit

Plus d'informations

La Gaule, le paradis des jambons

Si la Gaule était célébrée pour ses jambons, c'est parce qu'elle était le paradis des cochons. Ses vastes forêts représentaient une source de nourriture inépuisable pour les porcs, grands amateurs de glands.

Très vite, la Gaule se spécialise dans la production de jambons et exporte dans tout l'Empire romain. Ce n'est que le début d'une longue histoire d'amour entre les Français et le jambon.

Plat prisé des puissants au Moyen Âge, il s'est progressivement démocratisé pour être désormais présent à toutes les tables et sur toutes les nappes.

Un savoir-faire strictement réglementé

Dans le respect du Code des Usages de la charcuterie, seule la viande provenant du membre postérieur du porc permet la préparation du jambon cuit.

Les étapes de la fabrication sont nombreuses : le désossage et le parage (découennage et dégraissage), le saumurage, le moulage, puis la cuisson.

Enfin, le conditionnement, notamment le tranchage viennent achever le processus. Comme son nom l'indique, la cuisson est primordiale dans sa fabrication : elle est longue (9 h environ) et à basse température (moins de 70°C).

Tout est dans la cuisson

Quelles que soient leurs cuissons, les jambons cuits feront des merveilles à l'occasion d'un pique-nique. Et pourquoi ne pas en proposer un assortiment ?

- Le jambon cuit à l'os

Il est fabriqué à partir d'un jambon entier, cuit à l'eau ou à la vapeur après salage et fumage traditionnel. Il est cuit non désossé et se présente à la vente avec ses os. Il peut être consommé froid ou chaud.

- Le jambon cuit à l'ancienne

La mention "à l'ancienne" peut accompagner la dénomination de vente sous réserve que le produit réponde aux spécifications des produits traditionnels et que la matière première n'ait subi aucun autre traitement que la réfrigération.

- Le jambon cuit au torchon

Il s'agit d'un jambon désossé, saumuré, enveloppé dans un torchon. Il est cuit et refroidi dans un bouillon aromatisé. Pour que le jambon soit en contact direct avec le bouillon, il doit être enveloppé dans un linge, mis sous filet ou moulé dans un moule métallique.

- Le jambon de Paris

Il est, usuellement, de forme rectangulaire. Ce jambon provient d'une cuisse de porc désossée, dénervée et parée, puis saumurée, mise en moule rectangulaire et cuite plusieurs heures dans un bouillon aromatisé.

- Le jambon cuit braisé

Il doit avoir subi un braisage, comprenant une cuisson douce en vase clos à très court mouillement. Il se consomme chaud ou froid.

- Le jambon cuit à l'étouffé

Le jambon est cuit à des températures peu élevées, sans ajout de matière grasse ou de liquide de cuisson, dans un emballage étanche avec ou sans mise sous-vide.

- Le jambon cuit au bouillon

Comme son nom l'indique, il est cuit dans un bouillon aromatisé.