



Le jambon cuit

Partout en france

Le jambon de Paris, le goût en capital

La capitale française est à l'origine de nombreuses spécialités gastronomiques dont fait partie **son fameux jambon, le jambon de Paris, toujours aussi présent dans les repas français.**

C'est un jambon à l'allure bombée, similaire d'une pièce à l'autre, dont le poids varie peu, de 5 à 5,5 kg. Cette cohérence provient d'un savoir-faire qui consiste à le préparer à partir des morceaux de viande issus de la cuisse du porc séparés de son os. Il est, en effet, le fruit d'un travail méticuleux où se succèdent les étapes du désossage, du parage, du saumurage, du moulage et de la cuisson. Une fois l'os de l'animal ôté, un soin particulier va être porté à la tendreté et à la texture de la viande. Elle est ainsi dénervée, découennée et dégraissée. C'est ensuite au tour de son goût de s'élever lors du saumurage. Les morceaux sont plongés dans un bouillon salé, une recette souvent tenue secrète, dont on sait qu'elle se compose, entre autres, d'eau, de genièvre, de coriandre, de clous de girofle et d'un bouquet garni...

Le jambon de Paris est enfin placé au contact de la chaleur pour sa cuisson. Il repose dans un moule grâce auquel il obtient cette forme remarquable immédiatement.

Les autres spécialités régionales

- LE JAMBON DE REIMS ;
- LE JAMBON DE BOURGOGNE ;
- LE JAMBON PERSILLÉ DU MORVAN ;
- LE JAMBON FUMÉ CUIT DU HAUT-DOUBS .

