



Le jambon sec

Trucs et astuces

Choisir son jambon sec

Il doit être dense, entouré sous la couenne d'une couche de graisse moyenne. Son gras ne doit pas porter de trace d'écoulement.

Découper son jambon sec entier

Deux ustensiles sont indispensables : un couteau spécial jambon (long et plat) affûté et une griffe pour maintenir la stabilité de la pièce.

Transporter son jambon sec

Bien penser à maintenir les charcuteries à la bonne température, y compris en mode vadrouille. La glacière est, à cet égard, un accessoire indispensable pour garantir l'intégrité des produits. Ne pas oublier qu'à côté des glacières rigides, il existe désormais des sacs à pique-nique plus pratiques si l'on doit marcher un peu chargé de ses victuailles.

Savourer son jambon sec

Règle d'or : il doit être dégusté à température ambiante afin de révéler tout son arôme et son moelleux.

Conserver son jambon sec

Les jambons entiers doivent être conservés dans un endroit frais et sec. Pour les jambons tranchés, ils doivent être conservés au réfrigérateur. Une fois entamé, il suffit de protéger son jambon avec un peu d'huile d'olive et un papier sulfurisé.