**JAMBON ENTIER ROTI**

Niveau de difficulté : Moyen

Temps de cuisson : 3H00 + 2H00

Temps de préparation : La recette se prépare sur plusieurs jours

**Ingrédients pour une Vingtaine de personnes**

1 Jambon frais entier d’une dizaine de kilos (voir conseil)

Pour le bouillon de cuisson :

2 Litres de Vin Blanc

5 Carottes

2 Poireaux

2 Gros Oignons

1 Cuillère à soupe de poivre noir en grains

Gros sel

3 Branches de Thym

4 Feuilles de Laurier

Pour la cuisson au four :

1 Bouteille de Porto rouge

1 Pot de Gelée de Groseille

Clous de Girofle

1 Cuillère à soupe de Gingembre en poudre

Matériel :

1 Grand faitout pouvant contenir le cochon

1 Grand tissus en coton de préférence (attention vous ne pourrez plus vous en servir après)

Préparation :

Enduire le jambon de gros sel et laissez au frais pendant **4 jours** en le frottant à nouveau de sel chaque jour.

Au bout de la salaison, rincez le jambon à l’eau claire et serrez le dans le linge en coton.

Préparez le bouillon dans le faitout, suffisamment grand pour que tout soit recouvert, disposez tous les éléments ainsi que le jambon et ses parures, couvrez le tout d’eau et cuire pendant 2H00.

Vérifiez l’assaisonnement et resalez si nécessaire.

Laisser refroidir dans le bouillon en le conservant au frais.

Le lendemain sortez le jambon et ôtez lui le linge.

Préchauffez votre four à 200°.

Avec un bon couteau taillez la partie cotée couenne pour former des damiers.

Dans un saladier mélangez le porto, la gelée de groseille et le gingembre.

Badigeonnez généreusement le jambon puis cloutez-le de clous de girofle.

Placez le dans un grand plat, coté couenne vers le haut, faites cuire pendant deux heures en arrosant régulièrement avec le mélange réalisé précédemment.

Vérifiez la cuisson en piquant au cœur, le sang ne doit pas ressortir.

Retirez le jambon du four, emballez le dans du papier aluminium afin de le maintenir au chaud.

Dégraissez le jus de cuisson et déglacez le plat avec le mélange de porto restant.

Placez ce jus dans une casserole et réduisez-le sur feu moyen, poivrez et filtrez.

Servez la sauce en saucière.

Présentez votre jambon entier accompagné de paillassons de pommes de terre (voir recette sur le site) puis découpez-le en tranche fines.

Conseil :

Demandez à votre boucher de préparer le jambon frais en retirant l’os du quasi et en coupant le bout du jarret pour raccourcir la pièce de viande.

Conservez les parures qu’il ôtera.

Pensez à passer votre commande à l’avance.

Lors de la cuisson au four, arrosez le jambon régulièrement pour qu’il ne sèche pas mais il ne doit pas baigner dans la sauce sinon il ne prendra pas une belle couleur dorée.

Il doit être un peu caramélisé, doré et brillant.

Les restes sont à consommer froid et si vous en avez trop vous pouvez également le congeler en prévision des soirs de flemmardise aigue.

Coté forme :

Comme pour le cochon de lait farci. Rien à dire, c’est du cochon !!!!!

Mais là vous aurez du vrai jambon sans colorants ni additifs, donc sain et bon.