

Noix de jambon



Ingrédients

Noix de jambon

Evlier Artisal #1

Evlier Natural smoked colour

Sel nitrité

Utilisation

Mélangez toujours 1 kg de sel nitrité avec 650 g d'Evlier Artisal #1.

Utilisez 50 g de ce mélange par kg de noix de jambon.

Préparation

Ficelez la noix de jambon ou glissez-la dans un filet destiné à cet effet et badigeonnez le tout avec le mélange sel/**Evlier Artisal #1** préparé au préalable (50 g/kg viande). Mettez la viande sous vide et prévoyez un temps de salaison de 4 semaines au frais, à une température entre 2 et 4 °C. Veillez à retourner la viande de façon hebdomadaire afin d'assurer la répartition uniforme du sel. Sortez ensuite la noix de jambon de son emballage et rincez-la abondamment sous l'eau courante froide. Prolongez la dessalaison en la plongeant une demi-heure dans une grande quantité d'eau, toujours bien fraîche.

Il y a alors deux façons de procéder au fumage de la noix de jambon :

1. Fumage en utilisant **Evlier Natural smoked colour**

Retirez la noix de jambon du milieu aqueux et laissez-la sécher pendant 2 jours dans un endroit sec et bien ventilé, dont la température approche les 15 °C. Enduisez ensuite la viande d'**Evlier Natural smoked colour** et faites-la sécher pendant 9 heures dans une enceinte de cuisson ou un steamer, à 25 °C. Entreposez-la à nouveau 2 jours dans un endroit sec et bien ventilé, dont la température est proche de 15 °C. La noix de jambon est fin prête à être emballée sous vide. Conservez-la entre 2 et 4 °C.

2. Fumage traditionnel à froid

Retirez la noix de jambon du milieu aqueux et faites-la sécher pendant quelques jours dans un endroit sec et bien ventilé. L'idéal est d'avoir une température ambiante avoisinant les 15 °C. Entreposez-la ensuite pendant 9 heures dans une enceinte de cuisson ou un steamer, à 25 °C. Fumez la viande à froid jusqu'à l'obtention de la couleur typique propre aux aliments fumés. Entreposez-la à nouveau 2 jours dans un endroit sec et bien ventilé, dont la température est proche de 15 °C. La noix de jambon est fin prête à être emballée sous vide. Conservez-la entre 2 et 4 °C.

! En plus de donner un goût fumé tout en finesse à votre viande, **Evlier Natural smoked colour** lui procure également une coloration exquise, appétissante à souhait. Vous souhaitez intensifier le résultat ? Il vous suffit d'imbiber la noix de jambon une seconde fois et de laisser sécher à nouveau.

! La noix de jambon est très tendre, optez donc pour des tranches légèrement plus épaisses à la découpe.