

JAMBONNEAU CONFIT



Décongélation: Placer le Jambonneau sous vide dans l'eau froide de 25 à 30 min. jusqu'à décongélation complète. Éviter l'eau chaude ou tiède, très mauvais pour la prolifération des bactéries. La décongélation peut aussi être faite au réfrigérateur une journée avant.

Méthode de cuisson : Four

- Préchauffer le four à 375° (190°C)
- Mettre la pièce dans un plat allant au four.
- Cuire 20 à 25 minutes selon la grosseur du Jambonneau.
Tourner à mi-cuisson. (facultatif)
- Pour obtenir un gras plus croustillant, terminer 2 à 3 minutes à broil.



Le Jambonneau se sert entier ou effiloché. Il peut être accompagné d'une sauce Chutney, de lentilles ou de pommes de terre. Délicieux dans les salades.



Ingrédients: Jarret de porc, gros sel, bouquet garni, gras de canard.

POUR INFORMATION : (819) 432-0808