



La Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling a le plaisir de vous faire partager son savoir-faire :

Le conseil n° 3 de Christophe

Comment réussir la cuisson du « jambon en croûte du Patron »

Nous mettons tout en oeuvre pour servir des viandes de haute qualité gustative. Pour servir un jambon en croûte du Patron, nous vous conseillons de suivre les recommandations suivantes :

- Faites préchauffer votre four à 220 °C
- Badigeonnez votre jambon en croûte avec un œuf battu
- Enfourez le jambon en croûte pendant 20 minutes à 220 °C
- Réduisez ensuite le four à 150 °C et comptez encore 30 minutes de cuisson par livre (500 grs)
- Sortez le jambon en croûte du four, si vous avez une sonde thermomètre piquez à cœur
- Votre sonde indique 60 °C votre jambon est cuit
- Décalottez la croûte à l'aide d'un couteau pointu, sortez le jambon et tranchez-le à l'aide d'un grand couteau de cuisine
- Découpez ensuite des morceaux de croûte que vous disposerez sur le jambon préalablement mis sur un plat
- Servez accompagné par exemple d'un gratin Dauphinois, de crudités ou d'une salade verte.

Savoureusement vôtre, Christophe.