

# La cuisine du gibier

## JAMBON SEC DE SANGLIER

par Francis NICOLAS



### a/ Les différentes opérations :

Choix du jambon (cuissot) - salage - séchage conservation découpe.

### b/ Les ingrédients :

3 kg gros sel  
500 g de sucre en poudre  
Sel - poivre - thym - laurier  
2 oignons - clous de girofle.

**CHOIX :** De préférence choisir un cuissot provenant d'une

femelle d'un poids supérieur à 50 kg plein.

- Plus il sera gros, plus il sera moelleux.
- Éviter cuissot de mâle et trop petit.

### SALAGE :

- S'assurer de l'absence d'hématome ou de vieille blessure.
- Dépouiller le cuissot (de 5 à 10 kg net de viande)
- Couper la patte à l'articulation
- Mélanger les ingrédients, le sucre en poudre doit soulager l'acidité de la viande.
- Poser le cuissot dans un récipient en plastique plutôt que métallique (risque d'oxydation).
- Masser, le cuissot sur toutes ses faces pour bien faire pénétrer le sel à cœur.
- Renouveler l'opération tous les jours pendant 10 à 12 jours.
- Au bout de quelques jours, vous obtiendrez une saumure, c'est normal. Le massage est une phase importante.
- Recouvrir le cuissot de sel après chaque massage.
- Au terme de 10/12 jours, le sortir et le laver abondamment à grande eau pour le débarrasser du sel.
- Laisser dessaler dans une eau courante par filet d'eau pendant 24 heures. Rincer de nouveau et laisser égoutter 12 heures à l'air libre (Attention aux mouches !).

**SÉCHAGE :** Le choix du lieu est important.

- Suspendre le cuissot dans un endroit aéré, ventilé par un circuit d'air (sans grand courant d'air).
- Température du local invariable : 12 à 15° Hygrométrie à 60 %.

- Si le séchage est trop rapide, une croûte extérieure se formera et empêchera le séchage à cœur.
- Si le séchage est trop lent, il moisira légèrement, cela n'est pas grave.
- Compter environ 8 semaines, si tout va, bien. Rien ne presse.
- Pour contrôler le séchage, presser au milieu entre les 4 doigts et le pouce. Il doit être (dans l'ordre) d'abord mou, puis souple, puis ferme en fin de séchage sans pour autant être très dur.
- Vous obtiendrez à la fin 60 % du poids de départ (voire moins), ex. : 10 kg frais = 6 kg net, sec. La période de séchage consiste à extraire l'humidité des viandes à 80 %.

**CONSERVATION :** Vous pouvez le fumer si vous aimez (en cours de séchage) : fumer sans feu et sans forte chaleur.

- Fumer à la sciure de bois (acacia - hêtre genévrier ou tout autre bois dur).
- Éviter la sciure de bois blanc et de résineux.

### DÉCOUPE :

- À terme, contrôler en prélevant quelques tranches minces avec une fine lame d'un long couteau.
- L'entame sera toujours un peu trop salée, c'est normal : étant suspendu, le sel descend à la base.
- S'il est trop mou à la coupe, prolonger le séchage.
- À cœur il doit être moelleux.
- Si votre boucher-charcutier local (dans le cas où il existe encore) est sympathique demandez-lui de vous le trancher en machine et de vous le mettre en pochette sous vide. C'est l'idéal, le délai de conservation est alors illimité.
- Si non, disposer à plat les tranches sous film, par petites quantités, la congélation est possible (pour être consommées aussitôt).
- Ou stocker au réfrigérateur, à plat. Ne pas laisser à l'air libre.

### VARIANTE :

- Peut se faire avec un dos épais (contre filet) de sanglier ou de grand cervidé à condition qu'il soit épais et désossé.
- Le salage est moins long, vu l'épaisseur.

### CONSUMMATION :

- Le consommer nature ou sur mini-canapé beurré (éventuellement avec des chips).
- Si tout se passe bien, vous obtiendrez un produit de dégustation original et sympathique. À tenter et à faire découvrir.

## PETIT COMMENTAIRE GOURMAND

À ceux qui apprécient les saveurs aromatiques, je conseille d'ajouter le petit détail suivant à la succulente préparation de Francis Nicolas. À la fin de l'étape « Salage », quand le jambon a été bien égoutté, on le dépose sur un plat et on le masse et on l'enduit complètement, en insistant sur les extrémités, avec le mélange suivant, préparé dans un bol :

- un verre à vin de bonne eau-de-vie blanche (kirsch, quetsche, etc.)
- une cuiller à soupe de Quatre-épices
- une cuiller à soupe de poivre gris moulu finement
- une cuiller à soupe de farine ;

On malaxe ce mélange de façon à obtenir une bouillie et on applique celle-ci sur le jambon à la main. Cette préparation va communiquer son parfum à la viande et jouera également un rôle de conservation et de répulsif pour les insectes. Dans tous les cas le jambon sera mis au séchage sous la protection d'un sac en tissu gaze, dit « sac à jambon » (vendu dans les Gam Vert), où on le remettra après chaque utilisation, sauf à le couper et conserver sous vide en tranches, comme le conseille justement Francis Nicolas.

A.-J. H. B.