

# Jambon non désossé au four

À Pâques ou pour tout repas spécial, régalez vos convives avec un jambon non désossé au four. Un mets aussi impressionnant que facile à préparer.

## Quoi acheter?

Voici quelques conseils pour choisir un demi-jambon cuit et non désossé, dans le jarret ou la croupe, qui convient à vos besoins.

- Recherchez une texture légèrement granuleuse et rosée. Une surface iridescente n'affecte en rien la qualité de la viande.
- Pressez la viande pour vous assurer qu'elle est ferme et non spongieuse.
- Comptez une livre de viande pour 2 ou 3 portions.

## Conseils pour la préparation

Pour bien cuire et dépecer facilement votre jambon, suivez ces étapes.

- Déposez le jambon dans une rôtissoire peu profonde.
- Pour rehausser le jambon, incisez-le de clous de girofle (photo 1).
- Insérez un thermomètre à viande au centre, sans toucher l'os.
- Faites cuire au four à 325 °F jusqu'à ce que le thermomètre indique 140 °F (environ 14 à 17 minutes par livre).
- Déposez le jambon cuit sur une planche et dépecez (photos 2 et 3).



### 1. Clouter le jambon

À l'aide d'un couteau tranchant, incisez légèrement le jambon de façon à former des losanges. Insérez un clou de girofle entier à chaque croisement. Cuire tel qu'indiqué.

### 2. La première coupe

Retirez le jambon de la rôtissoire et déposez-le sur une planche. Maintenez fermement le jambon avec la fourchette à dépecer pendant que vous découpez sur la longueur à partir du sommet de l'os.

### 3. Trancher le jambon

Faites des coupes perpendiculaires à partir du dessus du jambon jusqu'à l'incision déjà pratiquée sur la longueur. Enlevez les tranches. Retournez le jambon et répétez l'opération.

