

Jambon persillé de Pâques

Le jambon persillé est une recette typique de Bourgogne. Il constituait autrefois un plat de fête, notamment pour Pâques, d'où son surnom de "jambon de Pâques".

Ingrédients

1 litre de vin blanc (Bourgogne)
1 branche de cerfeuil
1 branche d'estragon
2 kilos de jambon
1 pied de veau
500 grammes de jarret de veau
4 carottes
2 oignons
1 pincée de poivre
1 bouquet de persil
2 gousses d'ail

Préparation

- 1 - Mettre le jambon dans une bassine avec de l'eau et le laisser dessaler 1 jour au réfrigérateur.
- 2 - Egoutter et rincer le jambon ; le mettre dans une cocotte, recouvrir d'eau et mettre à cuire pendant 45 min.
- 3 - Vider l'eau de la cocotte, égoutter le jambon, retirer la couenne et le désosser.
- 4 - Mettre dans la cocotte la couenne, le jambon, le jarret, le pied de veau, les oignons, les carottes et le vin blanc. Couvrir et faire cuire à petit feu pendant une heure et demie.
- 5 - Retirer les viandes, désosser le pied et le jarret de veau. Tailler les viandes en petits morceaux.
- 6 - Passer le jus de cuisson au chinois et le poivrer. Prélever quelques cuillères de jus et les verser dans une terrine ; placer la terrine au réfrigérateur jusqu'à ce que le fond de jus soit pris en gelée (environ 1h).
- 7 - Pendant ce temps, préparer un mélange d'aromates avec l'ail, le cerfeuil, l'estragon et le persil grossièrement hachés.
- 8 - Disposer dans la terrine alternativement une couche de viande et une couche d'aromates. Terminer en versant le jus de cuisson froid, avant qu'il ne soit totalement pris en gelée. Placer au réfrigérateur 6 heures supplémentaires pour que la gelée prenne complètement.