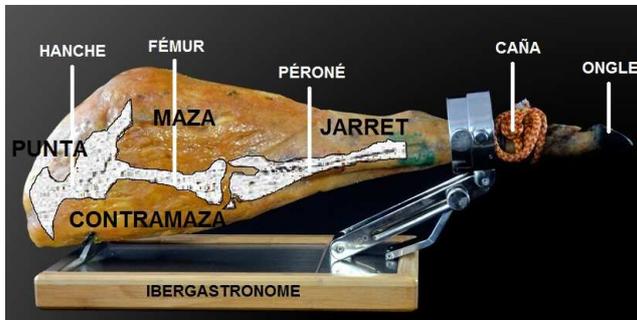


# LA DÉCOUPE DU JAMBON consommation rapide en 1 fois ( cocktails...)



1. Fixez fermement le jambon, ongle vers le haut . Faites une entaille tout autour de la patte, 1 cm en dessous du jarret .



2 . Enlever la peau et la graisse jaunâtre sur la face extérieure et la couche jaunâtre sans graisse sur l'intérieur du jambon à l'aide du désosseur ( laisser une fine couche de graisse blanche sur la face extérieure) ..



3.. A l'aide du couteau , commencez à extraire de fines tranches de jambon depuis le point le plus haut et toujours dans le sens ongle vers punta , jusqu'à atteindre la viande.. Le couteau doit être bien affilé et tenu fermement. Le geste doit être souple de droite à gauche. Essayez de garder la coupe la plus plate et droite possible.



4. Quand vous arrivez à l'os de la hanche, utilisez le désosseur pour décoller la viande de l'os, ce qui vous permettra de continuer à extraire des tranches propres en tournant autour de l'os.



5. Continuez à extraire les tranches de jambons en renouvelant l'opération de l'os de la hanche jusqu'à atteindre l'os du fémur.



6. Quand vous avez atteint l'os du fémur et que vous ne pouvez plus extraire de tranches, détacher et retournez le jambon, ongle vers le bas pour exploiter la « contremaza »



7. Commencez à couper « la contremaza » sur la partie la plus haute et toujours du haut vers le bas. Vous tomberez rapidement sur l'os du genou ( voir dessin en haut), exploitez seulement la partie inférieure de celle-ci toujours avec un couteau bien affilé.



8. Quand vous arrivez sur l'os plat de la hanche tout en bas, longez celui-ci avec le désosseur pour décoller la viande de l'os et ainsi vous continuerez à extraire des tranches de jambons propres. Allez jusqu'à atteindre l'os du fémur



9. Arrivé à ce stade, terminez en découpant les parties de maigre restants, pour faire des petits dés que vous pourrez utiliser en tapas ou autres. L'os peut se découper et être utilisé pour des bouillons , soupes et fonds.



IberGastronome

Distributeur spécialiste en charcuteries ibérique et serrana  
www.ibergastronome.com