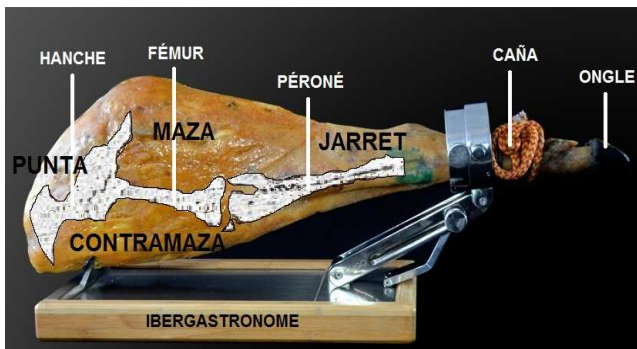


LA DÉCOUPE DU JAMBON pour consommation lente en plusieurs semaines



2. A l'aide du couteau à jambon, commencez à couper de fines tranches de jambon de la contramaza, à partir de la partie la plus haute de celle-ci. Quand vous arrivez en bas à l'os de la hanche, décollez le à l'aide du désosseur pour continuer à extraire des tranches propres. Poursuivez jusqu'à atteindre l'os du fémur. Après chaque consommation protégez la coupe avec les tranches de gras.



4. Enlevez des tranches de gras blanc jusqu'à atteindre la viande. Réservez les pour protéger la coupe du jambon.



6. 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.



8. Continuez à extraire des tranches de jambon jusqu'à atteindre l'os du fémur.



1. Faites une coupure profonde et circulaire au niveau du jarret puis enlever la peau et graisse jaunâtre sur le dessus en commençant au milieu vers le bas. Découpez de fines tranches de gras de la longueur de la « contramaza » qui serviront à protéger la coupe du jambon après consommation et éviter qu'il ne sèche.



3. Quand vous avez terminé avec la « contramaza », retournez le jambon (ongle vers le haut) et fixez le sur le support. Faites une entaille de 1cm sous le jarret et commencez à enlever la peau et graisse jaunâtre (seulement sur la partie que vous allez découper) sur toute la longueur jusqu'à atteindre la graisse blanche.



5. Commencez à extraire de fines tranches de jambons à partir de la partie la plus en bas de la maza. 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.



7. Continuez à extraire les tranches de jambon en renouvelant l'opération de l'os de la hanche jusqu'à atteindre l'os du fémur. Après chaque consommation, protégez la coupe du jambon avec les tranches de gras pour éviter que le jambon sèche.



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