



Jambonneau

Intermédiaire - Prép : 40 min- Cuisson : 2h- Repos : 36 h

3 kg de jambonneau- 54 g de sel- 9 g de poivre- Conserves- Stérilisateur

La veille, frottez les jambonneaux avec le mélange sel-poivre.

Laissez reposer une nuit.

Le lendemain, découpez vos jambonneaux de manière à ce qu'ils épousent parfaitement les bocaux.

S'il y a des trous, les combler.

Fermez de manière hermétique les bocaux et faire cuire 2h à 100°C au stérilisateur.

Laissez reposer jusqu'au lendemain avant de sortir vos bocaux.

Attendre 6 mois avant de les déguster...

A conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière !