

RECETTE JAMBON (FUMÉE OU SECHÉE)SANS OS

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **10 g** de sel ordinaire
- **15 g** de sel nitrité à 0,6%
- **7 g** fox jambon mix FO
(Ref : 150320006)

PRÉPARATION

- 1.Faire un mélange de tous les ingrédients
- 2.Frottez le jambon avec le mélange réalisé
- 3.Superposez les jambons dans un bac
- 4.Les mettre en chambre froide entre 3 et 5 °C pendant environ 4 semaines (Attention : retourner les jambons dans le bac 2 x / semaine)
- 5.Rincez les jambons à l'eau froide
- 6.Fumage ou séchage à 30-35 °C jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée.
- 7.Laissez sécher
- 8.Facultatif : les jambons peuvent être mis sous vide pour la maturation en chambre froide

