

Jambon fumé et saucisson



Pour 8-10

Ingrédients

- 1 jambon de 4, 5 à 5 kg fumé, à la borne
- 1,5 à 1,8 kg de choux
- frisés de préférence
- 1 gros bouquet garni avec poireau
- persil
- céleri
- branche de maggi
- quelques carottes à volonté
- sel et poivre
- 1 gros saucisson ou 2 petits

Préparation

Faire tremper le jambon fumé 1 à 2 jours dans de l'eau fraîche. La veille ou le matin bien le brosser et le rincer à l'eau chaude et éventuellement le cuire 30 min pour le dessaler. Jeter la première eau de cuisson. Mettre le jambon à l'eau chaude dans une grande marmite avec le bouquet garni et un peu de sel. Faire cuire à petits bouillons en comptant 20 à 30 min de cuisson par kg. 1h avant la fin de la cuisson, ajouter les choux préalablement blanchis et éventuellement quelques carottes. Cuire le saucisson séparément 40 à 50 min à petit feu. Pour servir, couper le jambon et le saucisson en tranches assez fines, dresser sur un plat chaud avec la garniture de légumes. On sert aussi volontiers des haricots à la vapeur saupoudrés de persil et de beurre en flocons, qui font aussi partie du menu de Bénichon.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine