

Jambon de la Borne et saucisson fribourgeois



Pour 8-10 personnes

Cuisson : 100-150 min

Ingrédients

- 1 jambon de la borne (4,5-5 kg)
- 1-2 saucisson(s)
- 1,5-1,8 kg de choux frisé
- 1 gros bouquet garni avec poireau
- 1-2 branche(s) de livèche (herbe à maggi)
- 6 carottes
- 1 céleri pomme
- persil
- sel
- poivre

Préparation

Faire tremper le jambon de la Borne 1 à 2 jours dans de l'eau fraîche.

Une fois trempé, bien le brosser puis le rincer à l'eau chaude.

(Action supplémentaire: le cuire 30 minutes pour le dessaler en jetant cette eau de cuisson avant de commencer les préparatifs.)

Mettre le jambon de la Borne dans l'eau chaude dans une grande marmite.

Ajouter le bouquet garni et un peu de sel.

Faire cuire à petits bouillons en comptant 20 à 30 minutes de cuisson par kg.

1 heure avant la fin de la cuisson, ajouter les carottes et le chou préalablement blanchi.

Séparément, cuire le saucisson fribourgeois 40 à 50 minutes à petit feu dans une casserole d'eau chaude.

Pour servir, couper le jambon de la Borne et le saucisson en tranches assez fines.

Dresser sur un plat chaud avec la garniture de légumes.

Avec ce plat, des haricots cuits à la vapeur, saupoudrés de persil et de beurre en flocons se marient à merveille.

Cet ajout fait partie du menu de Bénichon.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »