



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural.
L'Europe investit dans les zones rurales



LE NOIR DE BIGORRE

Guide de découpe du Jambon

Noir de Bigorre AOP



Le « Jambon Noir de Bigorre AOP » est élaboré par des maîtres-artisans, au savoir-faire ancestral, ses arômes sont uniques. Initiez-vous à sa découpe au couteau, et découvrez les astuces qui vous permettront une dégustation tout en subtilité et délicatesse.



1 LES USTENSILES À UTILISER

Une griffe, pour tenir fermement le jambon.

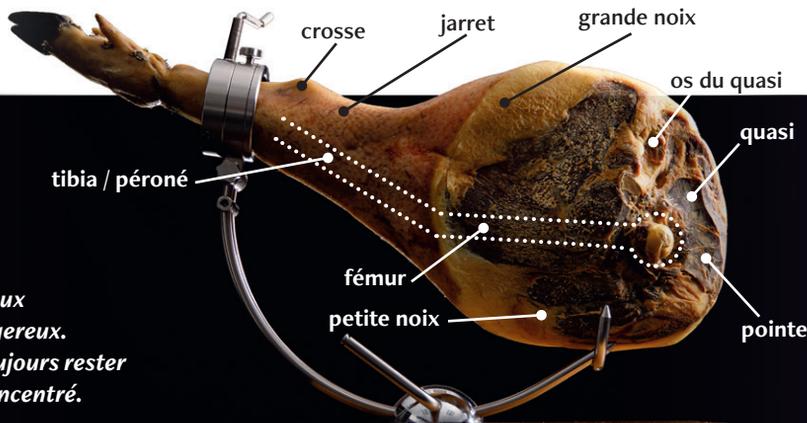
Trois couteaux :

- Un chef, pour l'ouverture du jambon et le découpage.
- Un couteau à jambon, pour la découpe des tranches.
- Un petit couteau pointu, pour désosser.

Un fusil à aiguiser ou affiloir, pour garder en permanence des couteaux affilés et efficaces.

Une pince (en option), afin de manipuler les copeaux de jambon et les dresser sur le plat.

2 LES DIFFÉRENTES PARTIES DU JAMBON



Attention !

Manier des couteaux peut s'avérer dangereux. Prenez garde à toujours rester prudent et bien concentré.

3 LA PRÉPARATION DU JAMBON



Après avoir fixé le jambon sur sa griffe, entaillez, la couenne tout autour de la crosse, à l'aide du chef.



À partir de la «collerette» ainsi obtenue, commencez ensuite à découenner dans le sens de la longueur du jambon.



Pour terminer la préparation, nettoyez les parties sèches.

Conseils

Pour éviter que le jambon ne sèche ou ne s'oxyde rapidement, enlevez uniquement la couenne de la partie que vous allez déguster.

Si vous souhaitez consommer la totalité du jambon, alors vous pouvez le découenner entièrement.

4

LA DÉCOUPE DU JAMBON

Deux propositions, au choix :

Certains préfèrent découper d'abord la partie de la « grande noix », plus généreuse, tendre et persillée. D'autres optent pour la plus grande fermeté de la petite noix.

Il n'y a pas d'autre règle que celle de votre plaisir et l'envie du moment !



Conseil

Afin d'éviter tout risque de blessure, tenez la tranche que vous êtes en train de couper avec votre main libre ou la pince.

Les gestes de découpe :

- La lame doit rester bien droite.
- La surface tranchée doit toujours être bien plane, en évitant les stries et « un effet escalier ».
- Les tranches doivent être de préférence fines, presque translucides, taillées sur toute la longueur, n'excédant pas 5 à 6 cm.
- Leur composition idéale comporte un tiers de gras, essentiel au fondant en bouche, comme au développement aromatique.
- Quand l'os du quasi apparaît (côté grande noix), Vous avez le choix entre deux possibilités :
 - 1 - Retirez l'os, en entaillant tout autour.
 - 2 - Continuez de trancher, en contournant l'os du quasi.

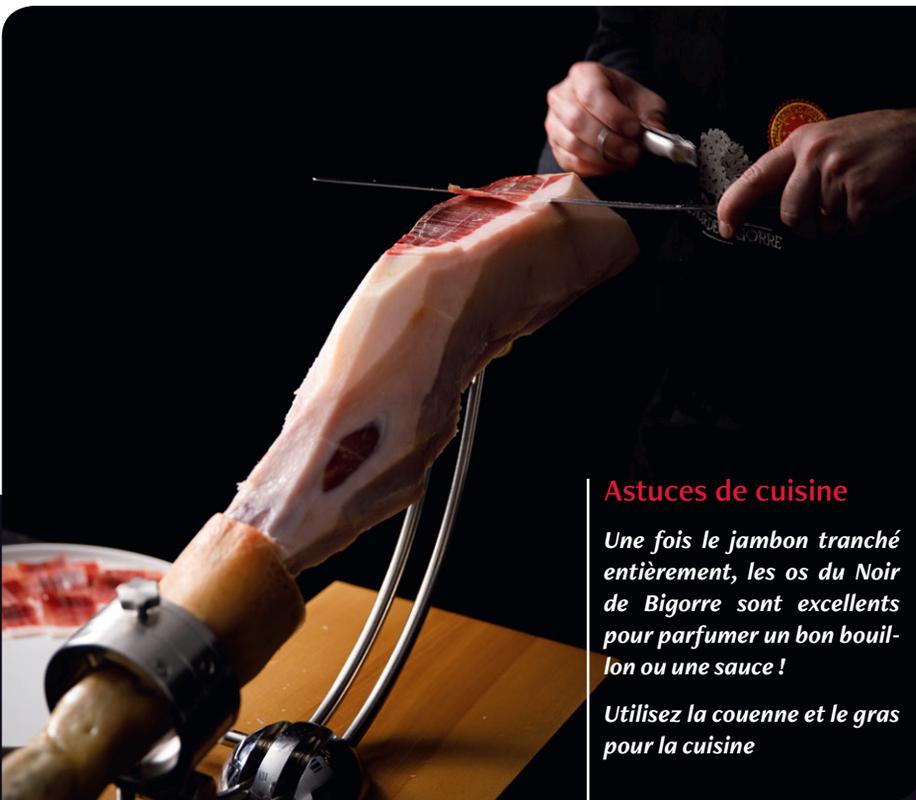


Gage de qualité

La présence de cristaux de tyrosine (acide aminé essentiel) est la preuve d'un affinage long.

5 SAVOUREZ-LE JUSQU'AU BOUT

Près de l'os, il est difficile de faire des copeaux de jambons réguliers. Leur goût est en revanche particulièrement puissant. N'hésitez pas à vous en régaler jusqu'à la dernière limite.



Astuces de cuisine

Une fois le jambon tranché entièrement, les os du Noir de Bigorre sont excellents pour parfumer un bon bouillon ou une sauce !

Utilisez la couenne et le gras pour la cuisine

6

LE SERVICE

Le « Jambon Noir de Bigorre AOP » doit être dégusté à température ambiante, il vous suffit de retenir un chiffre clé : 20° C.

La tranche commence à briller, vous ressentirez en bouche la finesse et la subtilité de ses arômes.

Pour varier les saveurs, vous pouvez disposer sur le même plat, des tranches provenant du cœur de la noix (fondantes et persillées) avec des copeaux prélevés sur la pointe (plus fermes) ou sur le jarret près de l'os (subtils et légers).

Le plaisir visuel et tactile fait aussi partie de la dégustation du « Jambon Noir de Bigorre AOP » : présentez vos tranches sans les superposer et servez-vous.

Conservation

Comment conserver au mieux, entre deux utilisations, toutes les qualités organoleptiques de votre jambon ?

Si cette question est cruciale, sa réponse est toute simple :

À l'aide du couteau, raclez le gras du jambon, afin de le recouvrir de son gras pour conserver onctuosité et saveurs.

L'éloge du gras du Noir de Bigorre

Comme celui de l'huile d'olive, ce gras comporte une forte proportion d'acide oléique.

Une particularité : l'herbe consommée par le Porc Noir de Bigorre, riche en vitamine E, va apporter des qualités antioxydantes qui vont permettre un affinage long.

Son gras, blanc, soyeux, est l'une des typicités du « Jambon Noir de Bigorre ».

Son gras est un sublimateur naturel de son goût.





Commencez par sentir le parfum de votre jambon, puis savourez-le en prenant soin de le garder longtemps en bouche pour qu'en fondant il exprime ses plus subtils arômes.



Le Noir de Bigorre bénéficie depuis 2017 de deux « Appellations d'Origine Protégées ».

Nos deux AOP « **Jambon Noir de Bigorre** » & « **Porc Noir de Bigorre** » vous garantissent les valeurs de ce décret européen :

- L'authenticité de nos productions par le lien au terroir.
- Le savoir-faire ancestral des femmes et des hommes.
- La dimension culturelle et patrimoniale.

Le Consortium du Noir de Bigorre regroupe soixante éleveurs, quatre artisans-charcutiers, deux salaisonniers et les représentants de la Confrérie qui défendent l'élégance et l'excellence.

Membre de la Fédération Sud Européenne des Races Porcines Autochtones Extensives (FESERPAE), l'Académie Française des Jambons Secs (AFJS) et la Fédération des Viandes AOP de France (FEVAO).



*Tuto découpe du
« Jambon Noir
de Bigorre AOP ».*



LE NOIR DE BIGORRE

**Retrouvez-nous sur
les réseaux sociaux :**

-  @lenoirdebigorre
-  lenoirdebigorre_aop
-  @noir_debigorre

Pyrène Aéroport - 65290 LOUEY - France

tél. : 05 32 26 06 26

contact@noirdebigorre.com

www.noirdebigorre.com