Difficulté

Viande : Porc

Morceaux : Jambon

Jambon sec en chiffonnade

Recette de Limousin Promotion
Limousin Promotion

TEMPS

Préparation : 10 min
Temps de cuisson :

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

• 1kg jambon sec porc du Limousin

PRÉPARATION

1. Commencer à parer la couenne, en coupant toujours du haut vers le bas (retirer uniquement la couenne des tranches que vous consommerez).
2. Retirer ensuite la graisse jaunie présente sur le dessus et les côtés du jambon.
3. Munissez-vous du long couteau à jambon et couper des tranches fines (le jambon doit toujours être coupé dans le sens horizontal).
4. Dresser votre assiette avec vos fines tranches de jambon et servez !

Crédit photo Philippe Pêcher