

ROUELLE DE JAMBON BRAISÉE

Février 2004 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouelle de jambon de porc de 1,5 Kg
- ★ 300 g d'oignons paille
- ★ 300 g de carottes
- ★ 800 g de petites pommes de terre à chair ferme
- ★ 2 tablettes de bouillon de bœuf
- ★ 80 g de beurre (Margarine)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 10 cl de vinaigre de vin
- ★ 4 gousses d'ail
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 3 clous de girofle
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 2h15

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 6,00 € (soit 1,00 € par personne)



Recette :

Inciser la couenne autour de la rouelle pour éviter que les chairs ne se rétractent. Saler et poivrer la viande sur les deux faces. Dans une casserole faire chauffer 1,1 litre d'eau avec les tablettes de bouillon. Peler les carottes et les couper en dés de 1 cm de côté. Eplucher les oignons et les hacher. Dans une cocotte en fonte, chauffer le mélange beurre (Margarine) et huile, déposer la rouelle et la faire dorer à feu vif sur les deux faces.

Préchauffer le four à 150°C (Thermostat 5). Retirer la viande, jeter la moitié de la matière grasse, tapisser le fond de la cocotte avec les carottes, les oignons et l'ail en chemise, remettre la rouelle. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes. Ajouter le vinaigre, puis le bouillon, le bouquet garni et les clous de girofle. Couvrir et mettre au four pour une heure.

Peler les pommes de terre et les ajouter dans la cocotte; saler, poivrer et poursuivre la cuisson encore une heure au four. Déposer dans un plat la viande entourée des légumes. Servir la sauce à part.

Boisson :

Côtes du Roussillon rouge ou Madiran. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.