

Désossage d'un jambon!

Consignes de sécurité !

Avant tout, merci de vous munir d'un couteau adéquat et coupant ! Il arrive souvent qu'une coupure survienne parce que votre couteau n'est pas assez aiguisé et que vous deviez forcer pour désosser ou trancher votre viande ! Pensez-y !

Le désossage d'un jambon de manière professionnelle n'est pas évident ! Alors faites-le calmement, sur une table stable sans que personne ne se trouve derrière vous ou proche.

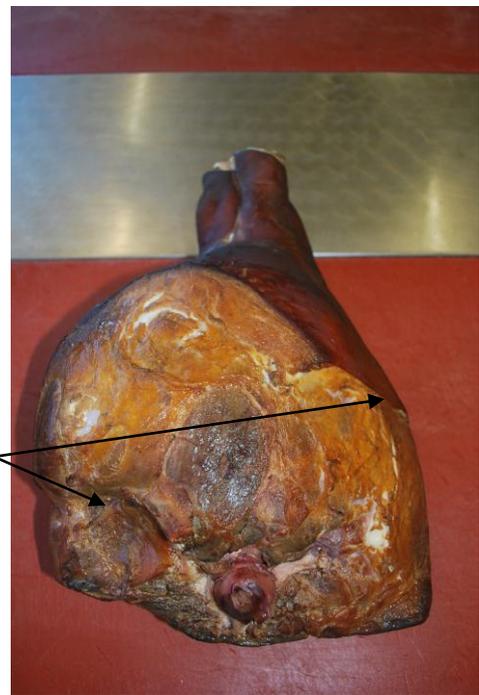
Il y a deux os à enlever en premier !

L'os de la clé

Et

L'os de la rotule

L'os de la rotule est toujours à l'opposé de l'os de la clé



Commencez par celui de la clé. Faites le tour de l'os avec votre couteau. Appuyez-vous sur la boule de la hanche avec votre lame pour sortir l'os !



Découvenez votre jambon en entaillant tout le tour du manche ainsi que le long de la cuisse. Ne pesez pas trop, il faut juste entailler la couenne ! Enlevez-la délicatement ! Parez votre jambon sur les surfaces encore brunes.

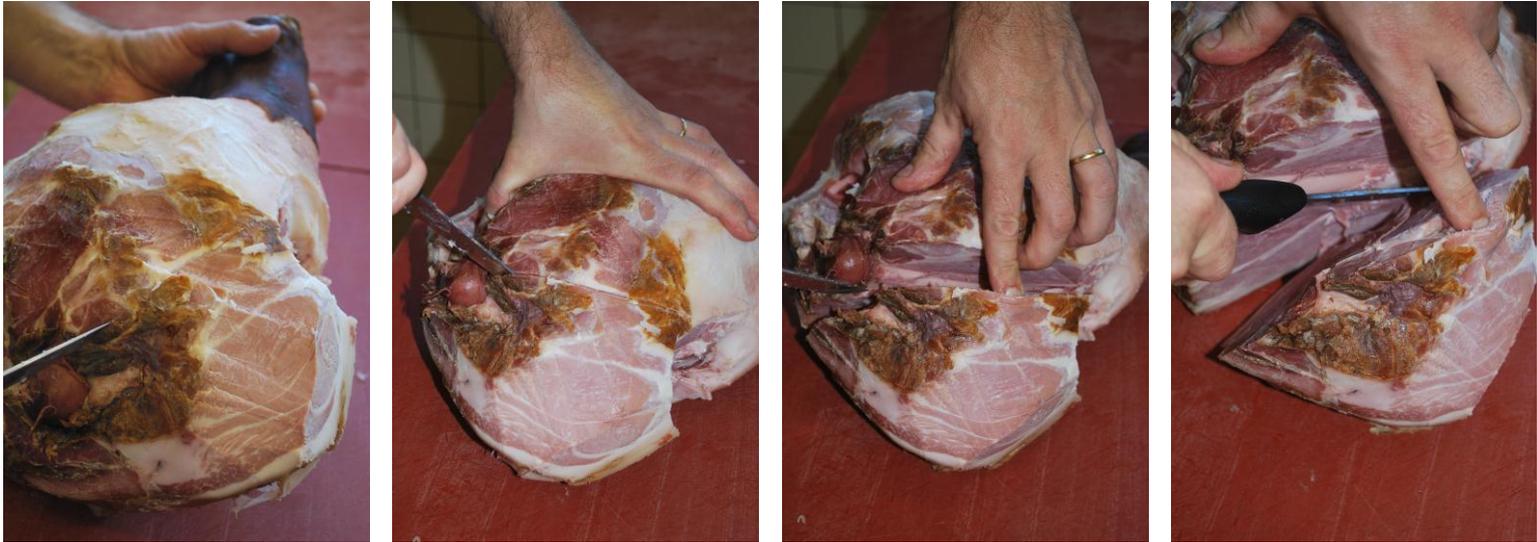


C'est au tour de l'os de la rotule d'être retiré. Découpez une petite « trappe » juste avant la noix. Les premières fois, ce n'est pas évident de le trouver ! Restez patient et ne transformez pas jambon en champ de bataille pour trouver cet os ! 😊



Consignes de sécurité ! Ne jamais « tirer » le couteau contre la main qui soutient le jambon. Ne vous collez pas contre la table afin d'éviter un éventuel coup de couteau qui partirait dans le vide !

Il faut retirer la noix maintenant. Pour se faire, tracez une ligne entre l'os de la rotule et la boule. Coupez franchement ! Si vous êtes juste, vous tomberez directement sur le fémur ! Ecartez légèrement la noix et continuez de couper afin de retirer complètement le morceau !



Pour dégager le fémur, vous devez suivre le long de l'os. Tirez le légèrement afin de le dégager le plus possible en dessous ! Il est important aussi de bien couper autour de la tête du fémur. Si cette partie n'est pas bien dégagée, vous aurez de la peine à retirer cet os !



Consignes de sécurité : toujours travailler sur un plan de travail propre. Tenez votre jambon avec un linge propre si vous désirez faire ce travail à chaud !

Le désossage est terminé ! Parez légèrement votre jambon (si nécessaire)
Posez le bien à plat. Changez de couteau (court pour le désossage et long pour la coupe !) afin de pouvoir couper de belles tranches !

Attention ! La noix se débute sur un bout et non pas sur le côté qui était contre le jambon. Si vous le faite, vous serez dans le sens des fibres et votre jambon sera filandreux !



Consignes de sécurité !

Pour trancher ou émincer une viande, vous devez courber les doigts sous la paume pour éviter d'ajouter un bout qui n'était pas prévu au repas 😊

Des questions ? Des suggestions ? Vous aimeriez voir sur place cette manière de faire ? N'hésitez pas à nous contacter et nous nous ferons un plaisir de vous renseigner ou de vous montrer toutes les subtilités nécessaires au bon déroulement de cette opération !

Pour vos renseignements :

026/411.03.18

info@boucherieyerly.ch

Rossens le 02 octobre 2010.