

Jambon de la Borne AOP et saucisson fribourgeois



Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 100 à 150 min

Ingrédients

- 1 Jambon de la Borne AOP (4,5 à 5 kg)
- 1 à 2 saucissons fribourgeois
- 1,5 à 1,8 kg de chou frisé
- 1 gros bouquet garni avec poireau
- 1 à 2 branches de livèche (herbe à maggi)
- 6 carottes
- 1 céleri pomme
- persil
- sel et poivre

Préparation

Faire tremper le Jambon de la Borne AOP 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 min pour le dessaler en jetant cette eau de cuisson avant de commencer les préparatifs)

Mettre le Jambon de la Borne AOP 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 min 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 min à petit feu dans une casserole d'eau chaude.

Pour servir, couper le Jambon de la Borne AOP et le saucisson fribourgeois en tranches assez fines.

Dresser sur un plat chaud avec la garniture de légumes.

Conseils !

- 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 tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.

