

Jambon en croûte

Préparation: env. 35 min
Levage: env. 1 h ¼
Cuisson au four: env. 1 heure

Pâte à pizza

- 700 g de farine
2 c. à café de sel
¾ de cube de levure (env. 30 g), émietté mélanger le tout dans une terrine
3 c. à soupe d'huile d'olives
ou de tournesol
env. 4 dl d'eau tiède

incorporer, mélanger à l'aide d'une cuiller à pâte ou du crochet malaxeur du mixeur. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte molle et lisse. Laisser lever, couvert, au double de son volume et à température ambiante durant env. 1 h ¼

Jambon

- 1 jambon roulé cuit (env. 1 ½ kg) retirer le filet, inciser en croix les restes de couenne éventuels avec un couteau
1 blanc d'œuf, battu pour coller les diverses parties de pâte
1 jaune d'œuf, dilué pour badigeonner la croûte

Façonnage: former une boule de pâte. Inciser une profonde croix à l'aide d'un couteau. Plier les 4 coins ainsi obtenus vers l'extérieur, abaisser, placer le jambon au milieu. Badigeonner les coins abaissés avec le blanc d'œuf, les ramener sur le jambon, bien presser, disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, jointures vers le bas. Badigeonner la surface avec le jaune d'œuf, inciser plusieurs fois en diagonale et en croix à l'aide d'un couteau.

Cuisson: env. 1 heure dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C.

Contrôle du degré de cuisson: planter le thermomètre à viande dans le jambon à travers la pâte. A env. 70 °C, la viande est cuite. Cela signifie: sortir déjà le jambon du four à env. 65 °C et le laisser finir sa cuisson par la chaleur accumulée dans la pâte.

Servir le jambon: couper le jambon en tranches dans sa croûte ou découper un couvercle sur toute la longueur de la croûte à l'aide d'un couteau pointu ou d'une paire de ciseaux et l'enlever. Extraire le jambon, faire s'écouler le liquide éventuel, couper la viande en tranches et les remettre dans la croûte. Couper le couvercle en portions et servir avec le jambon.

Accompagnement conseillé: salade.



Cette recette très appréciée fit la page de couverture du livre «Reçoit ses amis», publié en 1977. Un ouvrage qui fut d'ailleurs durant de nombreuses années la référence en matière de recettes sûres et savoureuses à servir à des convives. Il offrait la possibilité de réaliser non seulement des plats isolés mais aussi des menus entiers. Et bien évidemment, toutes les recettes étaient accompagnées d'une multitude de conseils et astuces.