

# JAMBON PERSILLÉ

## Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de porc salé (épaule ou jambon)  
1 pied de veau  
2 ou 3 couennes fraîches  
½ litre de vin blanc sec  
2 gousses d'ail  
1 carotte  
1 oignon  
Bouquet garni  
Sel, poivre  
2 clous de girofle à piquet dans l'oignon  
1 tige d'estragon  
2 cuillerées de vinaigre de vin  
250 g de persil haché

## Préparation :

Laver le morceau de porc. Le faire dessaler (selon le degré de salaison, de 2 à 3 heures en changeant l'eau).

Dans un fait-tout : le porc, le pied de veau blanchi préalablement, les couennes, le vin blanc, de l'eau à hauteur, l'ail, l'oignon, la carotte, le bouquet garni, l'estragon. Ne pas saler l'eau. Couvrir et faire cuire doucement pendant 2 heures 30 minutes. Laisser tiédir.

Sortir les viandes, ôter les couennes. Ecraser à la fourchette, en mêlant bien avec du persil haché. Verser le vinaigre.

Ce jambon se fait en saladier, en alternant une couche de persil, une couche de viande... Terminer par ½ cm de persil.

Passer le jus de cuisson au chinois et le verser dans un saladier.

Mettre à prendre en gelée en posant une assiette avec un poids qui, pesant sur la masse, le tassera.

*Source : Recueil de la Gastronomie Bourguignonne  
Françoise COLIN et Lucien HERARD – Editions DELTA 2000  
Page extraite du site [www.nievre-tourisme.com](http://www.nievre-tourisme.com)*

