

# JAMBON EN CROUTE

Cours du 20 mars 2019 – Intervenant Joël Darge

## Ingrédients pour 16 personnes

2,5 kg de jambon cuit en tranches d'un cm d'épaisseur  
Pâte brisée à préparer la veille

## Préparation

1. Sortir la pâte 30 min avant de l'étaler
2. Partager la pâte en 2 pâtons
3. Etaler 1/3 de la pâte (abaisse) sur 3 mm d'épaisseur pour faire le fond
4. Recouper en deux les tranches de jambon ; les étaler en colimaçon sur plusieurs tours, comme un escalier, il faut mettre juste un morceau au fond du colimaçon
5. Découper la pâte en forme de figue, à 10 cm autour du jambon et enlever le surplus ; remonter les bords sur le jambon ; réserver
6. Préparer le chapeau : étaler le 2<sup>ème</sup>/3 la pâte sur 3 mm, la déposer sur le jambon
7. Découper le surplus de pâte ; rabattre la pâte sous le jambon
8. Retourner le jambon ; le dorer à l'œuf puis le retourner à nouveau et lui donner la forme d'un jambon entier
9. Déposer le jambon sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
10. Décoration : abaisser le reste de la pâte ; découper 8 cercles ; recouper les cercles pour obtenir des feuilles, les étirer doucement, les chiquer avec la pince pour faire les nervures
11. Dorer la totalité du jambon
12. Poser les feuilles en cercle ; mettre la dorure sur chacune des feuilles ; piquer la pâte au niveau des feuilles de façon à ce qu'on ne voit pas les coups de couteaux dans la pâte, faire une cheminée
13. Découper des croissants, les poser à la base pour la décorer
14. Au moment où les invités arrivent, mettre au four préchauffé à 220°C, faire cuire pendant 7 min à 220° et baisser à 200° pendant 1 heure

Le jambon peut se préparer jusqu'à 2 jours avant et conservé au frigo sous film

### Préparation de la pâte brisée

1 kg de farine  
20 g de sel  
400 g de beurre  
2 œufs + 1 pour la dorure  
250 g d'eau fraîche

Mélanger tous les ingrédients au robot  
Envelopper d'un film et réfrigérer jusqu'au lendemain

### Sauce au Porto

2 l de fond de veau  
Roux brun : 100 g de beurre +  
100 g de farine  
20 cl de Porto

Faire un roux brun ; verser le fond de veau ; ajouter le Porto ; poivrer au goût  
Laisser réduire 15 à 20 min en remuant

### Pour 1 litre de fond de veau brun maison

2 kg d'os de veau • 2 oignons émincés • 6 CS de concentré de tomates • 1 bouquet garni

- Mettre les os sur une plaque dans un four à 220°C pendant 20 à 30 mn
- Transvaser les os dans un faitout ; ajouter de l'eau froide à hauteur et le bouquet garni
- Porter à ébullition et baisser le feu pour obtenir une eau frémissante pendant 2 heures
- Filtrer le bouillon

• Il se conserve au frigo et peut se congeler. Il peut être fait en début de semaine pour être utilisé en fin de semaine. Ne jamais le saler.



1 – Pâte



2 – Disposer le jambon en colimaçon sur plusieurs étages sur l'abaisse du fond



2 – Continuer de disposer le jambon sur plusieurs étages pour lui donner la forme d'un jambon



3 – Mettre la deuxième abaisse sur le jambon, le retourner, replier la pâte pour l'envelopper



4 – Le jambon est prêt, le dorer à l'œuf



5 – Décoration du jambon : avec le reste de pâte fabriquer des feuilles à l'aide de la pince à chiqueter

