

Guide Pratique : Organisation d'un Jambon à la Broche

Matériel Indispensable

- Broche motorisée robuste adaptée au poids du jambon
- Foyer à bois ou charbon de bois de haute qualité
- Thermomètre à viande à sonde longue
- Bac de récupération des jus (lèche-frite)
- Gants de protection thermique et tablier ignifugé
- Pinceau à badigeonner à long manche
- Couteau de découpe bien affûté et planche à découper stable

Préparation et Marinade

- Choisir un jambon de qualité (environ 8 à 12 kg pour 20-30 personnes)
- Préparer une marinade (huile, herbes de Provence, ail, sel, poivre, vin blanc)
- Inciser légèrement la couenne pour permettre aux saveurs de pénétrer
- Badigeonner généreusement le jambon 24 heures avant la cuisson
- Fixer solidement le jambon sur la broche en équilibrant le poids pour éviter les à-coups du moteur

Étapes de Cuisson

- Allumer le feu 1 heure avant pour obtenir une braise constante et sans flammes vives
- Placer la broche à une distance permettant une cuisson lente (environ 40-50 cm des braises)
- Maintenir une rotation constante pour une cuisson uniforme
- Badigeonner régulièrement le jambon toutes les 30 minutes
- Vérifier la température à cœur : le jambon est prêt à 75°C
- Laisser reposer la viande 20 minutes avant de commencer la découpe

Sécurité et Bonnes Pratiques

- Installer le foyer sur une surface plane, stable et non inflammable
- Prévoir un extincteur ou un seau de sable à proximité immédiate
- Maintenir les enfants et les animaux à distance de la zone de cuisson
- Ne jamais laisser le feu sans surveillance

- S'assurer que le moteur de la broche est protégé des projections de graisse