

GUIDE DE DÉCOUPE DU Noir de Bigorre



*Le jambon Noir de Bigorre
est une oeuvre d'art.*

*Initiez vous à sa découpe
fine au couteau,
découvrez les astuces
qui vous aideront à en goûter
pleinement chaque subtilité.*

Sa dégustation sera sublime.

Capital



Comment garder à votre jambon tout son moelleux entre deux utilisations ?

Si cette question est cruciale, sa réponse est toute simple : ayez toujours près de vous un peu d'huile d'olive et badigeonnez-en la surface entamée avant de la recouvrir avec un linge.

Vous n'aurez plus ni pertes ni tranches sèches, mais une onctuosité et des saveurs renforcées.

6-SOIGNEZ LE SERVICE.

Le Noir de Bigorre ne supporte pas d'être servi à trop basse température. Son gras se fige, sa texture s'empâte, ses arômes se ferment. Pour éviter de tels désagréments, il vous suffit de retenir un chiffre clé : 20 °C. La tranche commence alors à briller. En bouche, elle sera à coup-sûr onctueuse et libèrera les arômes tant attendus.

Astuce

Le service sera forcément à bonne température si vous disposez les tranches sur une assiette préalablement tiédie.



Pour varier les saveurs, pensez à mélanger des tranches provenant du coeur de la noix (moelleuses et persillées) avec des copeaux prélevés sur la pointe (plus fermes) ou sur le jarret près de l'os (onctueux et légers).

Avec une belle présentation - lamelles joliment disposées en rosace par exemple - le plaisir est encore plus grand.

Osez

Sensualité et plaisir tactile font aussi parti de la dégustation du Noir de Bigorre. N'hésitez pas, servez-vous avec les doigts.

7-prenez le temps de déguster.

Comme pour un grand vin, commencez par humer le parfum de votre jambon, puis savourez-le en prenant soin de le garder longtemps en bouche pour qu'en fondant il exhale ses plus subtils arômes.





Le Noir de Bigorre

L'ÉLOGE DU BON GRAS

-1-

Le taux de gras intramusculaire du Noir de Bigorre est plus de 2 fois supérieur à celui des porcs blancs. Sa chair d'une couleur rouge intense finement persillée le montre. Sa **texture délicieusement tendre et fondante** le prouve.

-2-

Comme celui de l'huile d'olive, ce gras comprend une forte proportion d'acides mono-insaturés réputés pour leur participation à l'**abaissement du taux de cholestérol**.

-3-

Associés à la présence d'anti-oxydants naturels apportés par l'herbe, ces acides gras essentiels empêchent le rancissement et favorisent l'**aptitude à l'affinage** et le développement de la **complexité aromatique**.

CONSORTIUM DU NOIR DE BIGORRE

20, PLACE DU FOIRAIL 65000 TARBES

TÉL : 05 62 34 87 35

MEMBRE DE LA FÉDÉRATION SUD EUROPÉENNE DES RACES PORCINES AUTOCHTONES EXTENSIVES



1-PROCUREZ-VOUS LES BONS USTENSILES.

Une griffe

pour tenir fermement le jambon.

Un couteau à longue lame plate

pour la découpe fine des tranches.

Un petit couteau pointu

pour découenner et dégraisser.

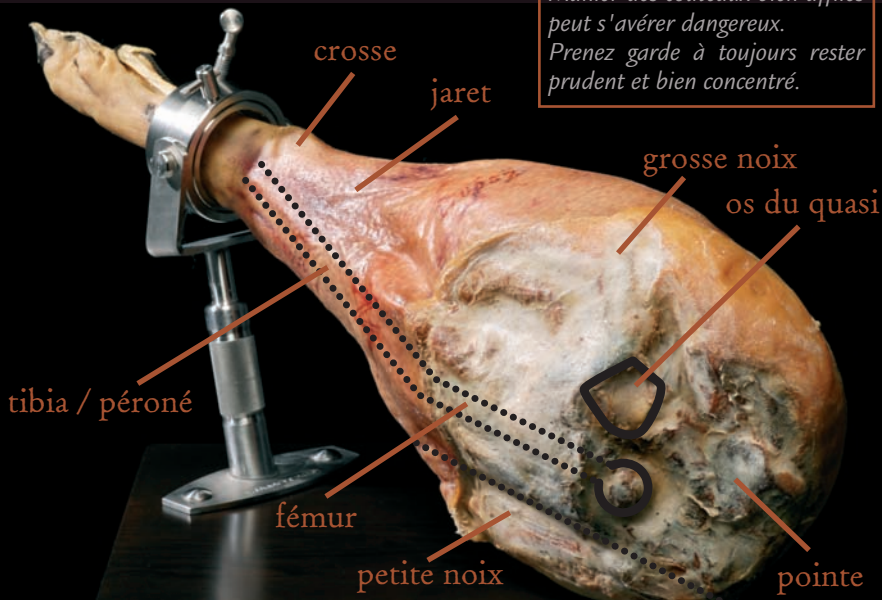
Un fusil à aiguiser ou affiloir

*pour garder en permanence
des couteaux affilés et efficaces.*

2-MAÎTRISEZ L'ANATOMIE.

Attention

*Manier des couteaux bien affilés
peut s'avérer dangereux.
Prenez garde à toujours rester
prudent et bien concentré.*



3-PRÉPAREZ BIEN VOTRE JAMBON.



Après avoir fixé le jambon sur sa griffe, entaillez la couenne tout autour de la crosse à l'aide du petit couteau pointu.



À partir de la “collerette” ainsi obtenue, commencez ensuite à découper dans le sens longitudinal.

Conseil

Pour éviter que le jambon ne sèche ou ne s'oxyde prématurément, enlevez uniquement la couenne de la partie que vous allez déguster immédiatement.

Variante

Dans les grandes occasions, quand la totalité du jambon sera consommée, vous pouvez en revanche le “peler” entièrement.



Pour finir la préparation, raclez la panne (graisse) dont on a recouvert le jambon pour le protéger durant l'affinage et éliminez soigneusement parties dures et excès de graisse.

4-ENTAMEZ LA DÉCOUPE.

Deux solutions au choix

Certains préfèrent entamer d'abord la grosse noix, plus généreuse, tendre et persillée. D'autres optent pour la plus grande fermeté de la petite noix. En la matière, il n'est d'autre règle que celle de votre plaisir et de l'envie du moment.

Avec le long couteau à lame étroite et plate, tranchez parallèlement à l'os en tenant le manche au plus près de la lame et en ramenant vers vous.



La lame, guidée à l'aide du majeur, doit rester bien droite et ne pas trop entrer dans la chair.

La surface tranchée doit toujours être bien plane, sans stries ni "effet d'escalier".

Les tranches doivent être très fines, presque translucides, taillées sur toute la largeur de la pièce et d'une longueur n'ex-cédant pas 5 à 6 cm.

Leur composition idéale comporte un tiers de gras, essentiel au fondant en bouche comme au développement aromatique.

Astuce

Pour éviter tout risque de blessure, tenez la tranche que vous êtes en train de faire avec votre main libre.

A savoir

La présence de cristaux de tyrosine (acide aminé essentiel) est la preuve d'un long processus d'affinage.





Quand l'os du quasi apparaît (côté grosse noix), entaillez profondément tout autour à l'aide du couteau pointu puis retirez-le avant de continuer la découpe.

5- PROFITEZ-EN JUSQU'AU BOUT.

Près de l'os, il est difficile de faire des copeaux réguliers.

Leur goût est en revanche particulièrement subtil. N'hésitez pas à vous en régaler jusqu'à la dernière limite.

Pensez-y

Une fois le jambon fini, les os du Noir de Bigorre seront excellents pour parfumer un bon bouillon.

