

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Jambon

## Jambon sec en chiffonnade



Recette de Limousin Promotion  
Limousin Promotion



### TEMPS

Préparation : 10 min

Temps de cuisson :



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 1kg jambon sec porc du Limousin



### PRÉPARATION

1. Commencer à parer la couenne, en coupant toujours du haut vers le bas (retirer uniquement la couenne des tranches que vous consommerez).
2. Retirer ensuite la graisse jaunie présente sur le dessus et les côtés du jambon.
3. Munissez-vous du long couteau à jambon et couper des tranches fines (le jambon doit toujours être coupé dans le sens horizontal).
4. Dresser votre assiette avec vos fines tranches de jambon et servez !

Crédit photo <p>Philippe Pêcher </p>