

peau, on le débarrasse de son excès de graisse, c'est-à-dire qu'il est paré sur sa surface en laissant une épaisseur de graisse d'un centimètre et demi environ. Mieux vaut, en tout cas, laisser une plus forte épaisseur de graisse que d'en trop retirer.

Il est alors mis dans une braisière qui puisse le contenir juste et dans laquelle on verse à peu près 4 décilitres de vin fumeux comme Madère, Porto, Xérès, Chypre, etc. ; selon les indications fournies par le menu pour la préparation du jambon.

L'ustensile est ensuite fermé hermétiquement et placé dans un four doux ou une étuve, pendant une heure, pour achever la cuisson du jambon et lui permettre de s'imprégnier complètement de l'arôme du vin.

Si le jambon doit être présenté, on le glace au dernier moment.

Son accompagnement ordinaire est une sauce Demi-glace claire, additionnée du vin de braisage bien dégraissé et passé.

#### *Glaçage du Jambon.*

On peut, à la rigueur, glacer le jambon comme les autres braisés ; mais outre que c'est une opération peu pratique, elle n'ajoute rien à la qualité de la pièce : au contraire. Le procédé le plus employé et le plus recommandable est de saupoudrer le jambon avec de la glace de sucre, au moyen de la glacière. Quand il en est bien régulièrement recouvert, on le passe rapidement à four vif ou à la salamandre. Le sucre se caramélise instantanément, enveloppant le jambon d'une couche dorée et appétissante, qui ajoute une saveur très appréciable à la saveur propre du jambon.

NOTA. — Ayant indiqué ci-dessus la préparation principale du jambon, nous n'en répéterons pas les détails dans les formules qui suivent ; nous indiquerons simplement son élément de braisage.

---

**Jambon à la Bayonnaise.** — Braiser le jambon au Madère et le glacer.

Préparer un riz Pilaw avec 500 grammes de riz, un gros oignon haché et un litre et demi de consommé.

A mi-cuisson, l'additionner de : 3 moyennes tomates pelées, pressées et concassées ; 20 petites têtes de champignons cuits ; 20 saucisses chipolata raidies au beurre. — Dix minutes avant de servir, arroser le riz de 125 grammes de Beurre noisette.

— Dresser le jambon et servir en même temps : 1<sup>o</sup> le riz dans une timbale ; 2<sup>o</sup> une sauce Madère.

**Jambon à la Bourguignonne.** — Braiser le jambon dans une Mirepoix à la Bordelaise additionnée de moitié épluchures de champignons frais et vin blanc de Pouilly.

Dresser ; accompagner le jambon d'une sauce Madère additionnée de : 1<sup>o</sup> mousserons, ou champignons ordinaires émincés en grosses lames et sautés au beurre ; 2<sup>o</sup> du fonds de braisage passé avec pression pour obtenir l'essence de la Mirepoix.

**Jambon à la Chanoinesse.** — Braiser le jambon au vin blanc (Chablis ou Graves), en y ajoutant une poignée d'épluchures de champignons frais.

Dresser ; entourer d'une garniture de grosses nouilles fraîches, liées