Jambon antillais à l'ananas et aux épices, basse température

Aujourd'hui je me suis inspirée d'une recette emblématique des Antilles: le jambon antillais de Noel à l'ananas et aux épices que j'ai cuisiné basse température. Je l'ai accompagné de patates douces cuites au four (pour la recette cliquez ici: il vous suffit de remplacer la butternut par des patates douces). N'hésitez pas à le savourer en dehors des fêtes car c'est un pur plaisir et un plat idéal pour les grandes réunion de famille!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Et bien ça y est, Mon livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » est enfin disponible !!! Le livre est disponible dès maintenant en version brochée ou en version Kindle. Voici le lien où vous pourrez l'acquerir: https://www.amazon.fr/Ma--Cuisine-Basse-Temp%C3%A9rature-Best/dp/1718085303/&-tag=igsm02-21

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Jambon antillais à l’ananas et aux épices, basse température

Ingrédients: jambon antillais pour 8 personnes

- un jambon de cochon de lait désossé et non cuit , non salé, d’environ 1 kg 8 à commander chez votre boucher

Jambon

- un ananas
- 400 g de patates douces
- 20 cl de jus d’ananas
- 3 étoiles de badiane (ou anis étoilé)
- un morceau de cannelle: si vous pouvez choisissez la variété « cassia ». Vous pouvez trouver une très grande variété et d’excellentes épices sur le site des épices Thiercelin (cliquez ici).
- sel et poivre
- du sucre muscovado: le sucre muscovado est un sucre de canne complet, non raffiné en provenance des Philippines et de l’Île Maurice. Il est de couleur brun foncé avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé de réglisse. Vous le trouverez dans les épiceries bio.
- 10 cl de rhum
- 40 g de beurre

Matériel

- un thermoplongeur pour la cuisson basse température.Je vous conseille la marque Anova ou Addélice mais vous pouvez trouver d’autres thermoplongeurs en cliquant sur la photo ci-dessous:

Wancle Dispositif Sous Vide pour la circulation de la température et la cuisson précise(Noir)

- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

Pour plus d’information sur le matériel de cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Préparation

- Détaillez les patates douces en cubes après les avoir épluchées. Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle puis mouillez avec le jus d’ananas et un peu d’eau. Cuisez à couvert et au besoin rajoutez un peu d’eau. Le potiron doit être cuit mais pas se déliter. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre et réservez.

- Coupez le haut et la base de l’ananas.

Coupez le haut et la base de l’ananas

- Coupez les cotés de l’ananas.

Coupez les cotés de l’ananas

- Coupez l’ananas en tranches et ôtez-en le cœur avec un petit emporte pièce.

Ôtez le cœur de l’ananas

- Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et ajoutez 2 belles cuillerées de sucre muscovado.

Faire revenir les tranches d’ananas

- Placez les tranches d’ananas dans la poêle et faites les bien dorer et caraméliser. Réservez-les dans un plat et surtout récupérez le jus sirupeux rendu par la cuisson.

Réservez les tranches

d’ananas

Réservez le jus rendu par la cuisson de l’ananas

- Badigeonnez le jambon avec le jus de l’ananas.

Recouvrez le jambon avec le jus de l’ananas

- Mettez le jambon sous vide avec 3 étoiles de badiane, une belle pincée de sel et un morceau de cannelle. Cuisez le jambon au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 63° pendant 12 heures. Éventuellement si vous aimez la cuisine bien relevée des Antilles ajoutez un peu de piment.

Mettez le jambon sous vide

- En fin de cuisson ouvrez le sachet et récupérez le jus rendu dans une petite casserole. Au moment de servir faites chauffer puis ôtez du feu pour incorporer les 40 g de beurre à l’aide d’un petit fouet. Vous verserez alors la sauce sur la viande au moment de servir.

Faites chauffer le jus de cuisson

- Quand la cuisson sous vide est terminée faites caraméliser le jambon sur tous ses côtés dans une cocotte puis; si vous ne servez pas le jambon immédiatement, placez-le au four à 65° en attendant de le trancher et de le servir.

Faites caraméliser le jambon sur tous ses côtés

Dressage:

- Coupez le jambon en tranches.

Coupez le jambon en tranches

- Puis disposez les patates douces sur les pourtours de votre plat, les tranches de jambon au milieu et les tranches d’ananas tout autour. Versez la sauce sur la viande ou proposez-la dans une saucière à part.

Jambon antillais à l’ananas et aux épices, basse température

Jambon antillais à l’ananas et aux épices, basse température