

NEMS DE JAMBONNEAU AU CHOU ROUGE ET CAMEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

166
CALORIES

9 g
PROTÉINES

20 g
GLUCIDES

5 g
MATIÈRES GRASSES

40
minutes
PRÉPARATION

5 heures
30
minutes
CUISSON

18
PORTIONS

COUPES



Jambonneau
jarret
arrière ou
osso buco

INGRÉDIENTS

5 lb	Jambonneau	2,3 kg
Au goût	Poivre du moulin	Au goût
4	Branches de thym, effeuillées	4
18	Feuilles de brick	18
1	Jaune d'œuf délayé dans 5 ml (1 c. à thé) d'eau	1

MARINADE SÈCHE

1 c. à thé	Graines de coriandre, torréfiées et moulues	5 ml
1 c. à thé	Clous de girofle, torréfiés et moulus	5 ml
1 c. à thé	Graines de cumin, torréfiées et moulues	5 ml
1 c. à thé	Graines de moutarde, torréfiées et moulues	5 ml
1 c. à thé	Graines de fenouil, torréfiées et moulues	5 ml

GARNITURE AROMATIQUE

1	Vert de poireau, coupé en mirepoix	1
1	Carotte, pelée et coupée en mirepoix	1
1	Branche de céleri, coupée en mirepoix	1
1/2	Oignon, pelé et coupé en mirepoix	1/2

TOMBÉE DE CHOU ROUGE

3 1/2 lb	Chou rouge, émincé finement	1,5 kg
2/3 tasse	Eau	160 ml
1/3 tasse	Vinaigre de vin rouge	80 ml
4 c. à table	Sucre	60 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

CAMEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE

1/2 tasse	Liquide de cuisson du chou	125 ml
4	Échalotes, pelées, hachées finement	4
1 tasse	Vinaigre balsamique	250 ml
1/3 tasse	Huile d'olive	80 ml

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
2. Poivrer généreusement le jambonneau sur toutes ses faces.

3. **Frotter vigoureusement le jambonneau de marinade sèche et de thym.**
4. **Dans une braisière, déposer la garniture aromatique, le jambonneau et couvrir. Laisser cuire au four 5 heures. Au terme de la cuisson, retirer et laisser tiédir la viande.**
5. **Dans la braisière à feu vif, déglacer les sucs de la viande en ajoutant 250 ml (1 tasse) d'eau, décrocher les sucs avec une cuillère en bois. Filtrer au tamis pour récupérer le jus de cuisson. De vos doigts, effiloche la viande et la réserver dans un bol avec le jus de cuisson.**

TOMBÉE DE CHOU ROUGE

1. **Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le chou et le sucre. À feu doux, laisser cuire le chou environ 1 heure à couvert, le remuer de temps en temps pour une cuisson uniforme. Au terme de la cuisson, au tamis, égoutter le chou, conserver le liquide de cuisson et le réserver.**

CARAMEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE

1. **Dans une casserole, porter à ébullition le liquide de cuisson du chou et les échalotes. Laisser réduire à presque sec. Ajouter le vinaigre balsamique et laisser réduire du tiers. Y ajouter l'huile d'olive et à l'aide d'un mélangeur à main, réduire le tout en purée lisse et onctueuse.**

ROULER LES NEMS

1. **Dans chaque feuille de brick, former un carré en découpant les contours de pâte. Couper le carré en 2 pour obtenir 2 rectangles.**
2. **Badigeonner les rectangles de feuilles de brick de jaune d'œuf.**
3. **Déposer 30 ml (2 c. à table) de farce à la base de chaque rectangle.**
4. **Rouler la feuille sur la farce une fois sur elle-même, replier les côtés du rectangle de feuille de brick et finir de rouler.**
5. **Préchauffer la friteuse à 190 °C (375 °F).**
6. **Laisser frire les nems jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. À l'aide d'une écumoire, les retirer et les déposer sur du papier absorbant.**
7. **Servir les nems accompagnés du caramel de vinaigre balsamique.**

NOTE

Pour les conserver, mettre les nems à congeler avant de les frire.