

Marinade pour jambon à la broche

Une marinade maison savoureuse et équilibrée, pensée pour les cuissons lentes et conviviales. Idéale pour parfumer un jambon à la broche sans masquer la viande, avec des notes aromatiques chaleureuses.

Ingédients

- 25 cl de vin blanc sec
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail écrasées
- 2 branches de romarin
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de thym
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 1 cuillère à café de miel
- Sel fin et poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans un grand récipient, mélanger le vin blanc, l'huile d'olive et le miel jusqu'à obtenir une base homogène.
- 2 Ajouter l'ail écrasé, le romarin, le laurier et le thym.
- 3 Incorporer le paprika, saler et poivrer généreusement.
- 4 Déposer le jambon dans un plat ou un sac alimentaire, puis verser la marinade.
- 5 Masser la viande pour bien répartir les arômes.
- 6 Filmer ou fermer hermétiquement et laisser mariner au frais entre 24 et 48 heures.
- 7 Sortir la viande 1 heure avant cuisson et arroser régulièrement pendant la cuisson à la broche.

Astuce : Conserver un peu de marinade à part pour badigeonner le jambon pendant la cuisson. Cela permet d'obtenir une viande plus juteuse et intensément parfumée.