



**Bon appétit !**

## ***Jambon fumé de Sanglier***

*par René Kaenzig*

La chasse nous gratifie de bons moments fusionnels avec la nature. La finalité de l'action de chasse nous gratifie aussi de quelques beaux et bons morceaux de venaison. Voilà ma version de jambon fumé de sanglier. J'aurai prélevé la noix du jambon pour la saler, l'épicer et la laisser se reposer pendant une nuit. Avant de passer au fumoir, je l'aurai bien rincé de tout son sel à l'eau courante, pour ensuite la badigeonner de Whisky. C'est là que le morceau passera au fumoir. Il sera prêt quand l'intérieur aura atteint env 71°C.

