



Jambon de Bayonne

Découvrez sa nature !



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

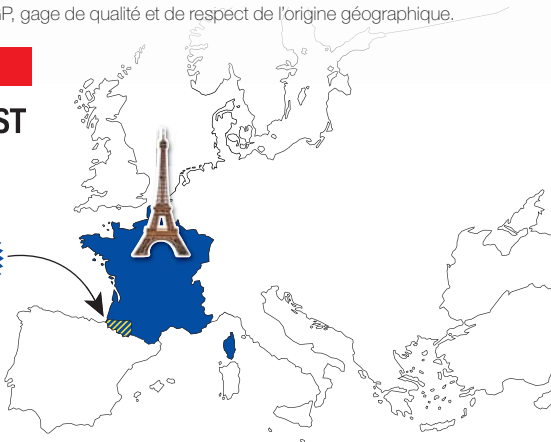
Jambon de Grande Origine



Le jambon de Bayonne

Une garantie d'origine, une qualité certifiée

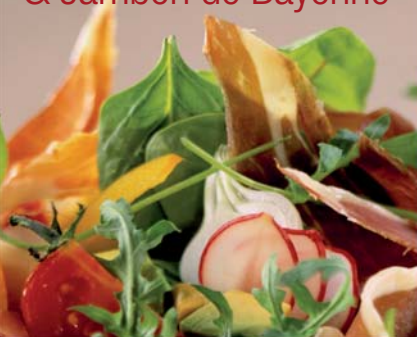
C'est au cœur du Bassin de l'Adour, dans le **Sud-Ouest de la France**, qu'est élaboré le jambon de Bayonne. Cet ancrage territorial, qui donne au jambon de Bayonne sa saveur et son caractère, **est garanti depuis le 7 octobre 1998 par l'Indication Géographique Protégée (IGP)**. Depuis cette date, l'Union Européenne protège la dénomination jambon de Bayonne par une IGP, gage de qualité et de respect de l'origine géographique.



Le jambon de Bayonne est produit selon des méthodes ancestrales :

- Le jambon de Bayonne est exclusivement issu de **porcs nés et élevés dans le Sud-Ouest de la France** avec une alimentation à base de maïs.
- Un jambon unique salé avec du sel de source : **le sel blanc de Salies-de-Béarn**.
- Un jambon produit dans une **zone exclusive de salage et d'affinage** : entre Océan Atlantique et montagnes des Pyrénées, c'est le **bassin de l'Adour**. C'est là que le jambon de Bayonne bénéficie pour son affinage de conditions naturelles exceptionnelles. Ce climat particulier lui confère son moelleux caractéristique.
- Une **garantie d'authenticité avec une signature** : La lauburu ou croix basque marquée au fer rouge sur la couenne de chaque jambon et imprimée en rouge et noir sur l'étiquetage.

Salade landaise & Jambon de Bayonne



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la salade :

- 4 poignées de feuilles de chêne
- 4 belles tranches de Jambon de Bayonne
- 4 tranches de foie gras de canard
- 20 aiguillettes de magret de canard fumé
- 8 gésiers
- 50 g de maïs en grains
- 20 asperges blanches
- 4 tomates
- 2 poignées de pignons de pin

Pour la vinaigrette :

- Sel, poivre,
- Huile de tournesol,
- Moutarde, Vinaigre de vin

Préparation :

Mettez dans une assiette quelques feuilles de salade. Placez au centre une tranche de foie gras de canard. Autour, disposez une tranche de Jambon de Bayonne coupée en lamelles, 5 belles asperges blanches, 5 aiguillettes de magret de canard fumé, une poignée de maïs et une tomate coupée en fines tranches. Dans une poêle, jetez 2 gésiers coupés en morceaux. 2 min. ensuite, ajoutez demi-poignée de pignons. Laissez revenir 5 min. Versez le tout dans l'assiette. Assaisonnez avec la vinaigrette et servez aussitôt.

Tarte Jambon de Bayonne & Poivrons

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte brisée
- 5 tranches de Jambon de Bayonne
- 2 poivrons (rouge, jaune ou vert selon les goûts)
- 1 gros oignon
- 1 échalote
- 150g de fromage de brebis râpé
- Sel, poivre, huile

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

Hachez l'oignon et l'échalote et faites-les fondre à la poêle.

Coupez les poivrons en dés et ajoutez-les dans la poêle. Laissez cuire à feu moyen durant 5 min.

Incorporez les tranches de Jambon de Bayonne coupées en lamelle et versez un filet d'huile. Laissez cuire durant 10 min. supplémentaires.

Placez la pâte dans un moule à tarte et recouvrez-la du mélange précédent. Saupoudrez de fromage de brebis râpé. Poivrez.

Enfournez encore 15 min. Servez.





Chiffonnade de Jambon de Bayonne

Ingrédients pour 4 personnes :

Une dizaine de tranches
de Jambon de Bayonne
Pain
Huile d'olive
Ail
Tomates
Piment d'Espelette en poudre

Préparation :

Frottez chaque tranche de pain, préalablement grillée, avec une gousse d'ail, puis avec une tomate coupée en 2 pour bien déposer la pulpe.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive puis saupoudrez d'une très légère pincée de piment d'Espelette. Enfin, déposez une rosace de Jambon de Bayonne sur les tranches et dégustez !



Change - FC - 441830 794 - © 2008 - photo : Jardine Blic - Fotolia

CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Route de Samadet - 64410 ARZACQ

Tél. : +33 (0)5 59 04 49 35 / Fax : + 33 (0)5 59 04 49 39

email : jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Site : www.jambon-de-bayonne.com



Retrouvez **Le Bayonne**
sur Smartphone.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Jambon de Grande Origine