



Recette

Jambon à l'érable

INGRÉDIENTS :

- 1 jambon de 4 à 5 livres
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1 boîte d'ananas en conserve et son jus
- Clous de girofle ronds
- Cerises rouges

PRÉPARATION :

- Placer le jambon dans une casserole. Verser de l'eau jusqu'au 3/4 du jambon. Couvrir et laisser bouillir 1 1/2 heure à 2 heures sur un feu moyen.
- Déposer le jambon dans un plat allant au four, le piquer de clous de girofle (facultatif). Mélanger la moutarde sèche, le sirop d'érable et une partie du jus d'ananas.
- Verser le tout sur le jambon, cuire au four pendant 1 heure à 350° F.
- Arroser souvent.
- Retirer le jambon du four et décorer d'ananas et de cerises. Remettre au four pendant 15 minutes pour dorer.