

metro



Jambon à l'ananas glacé à l'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 2 Votes

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:50 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

900 g (2 lb) Jambon, genre toupie

Quelques clous de girofle entiers

Quelques rondelles d'ananas frais ou en boîte

Poivre du moulin

20 g Cassonade

65 ml (1/4 tasse) Sirop d'érable

125 ml (1/2 tasse) Jus d'ananas

Préparation

Préchauffer le four à 350°F.

Retirer le gras du jambon et déposer le jambon dans une cocotte.

Piquer le jambon de clous de girofle.

Déposer les tranches d'ananas sur le jambon (utiliser des cures-dents pour les fixer).

Assaisonner avec le poivre et la cassonade.

Arroser avec le sirop d'érable.

Couvrir et mettre au four environ 45-50 minutes (10 minutes par livre).

Arroser de jus d'ananas à la mi-cuisson.

Source : Une recette de Zeste



Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
