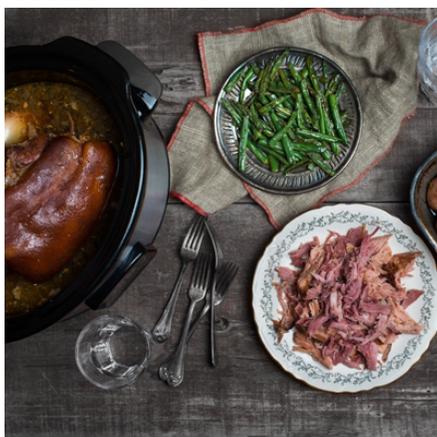


metro



Jambon à l'orange et au gingembre

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

1 PORTION | 0:20 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

3.5 kg (7.7 livres) D'épaule picnic de porc fumé

1 Petit oignon espagnol, haché finement

2 Gousses d'ail, hachées finement

30 ml (2 c. à soupe) De gingembre frais, râpé

Le jus et le zeste de 2 orange

65 ml (1/4 tasse) De vin blanc

65 ml (1/4 tasse) Vinaigre balsamique

Eau

Préparation

Retirer le filet du jambon et rincer la viande sous l'eau froide.

Déposer dans la mijoteuse, suivi du reste des ingrédients.

Saler et poivrer généreusement, puis mélanger.

Couvrir d'eau froide en laissant 2 po du rebord.

Cuire à basse température de 9 à 10 heures ou jusqu'à ce que le jambon se défasse facilement à la fourchette. Mélanger à la mi-cuisson.

Servir avec des haricots sautés et des patates rôties.

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.

