

# metro



## Jambon de Pâques

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

16 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 2:30 CUISSON | 2:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 Sachet de mélange à soupe à l'oignon Knorr® Lipton®

250 ml Eau  
(1 tasse)

80 ml Cassonade bien tassée  
(1/3 tasse)

60 ml Vin de madère ou sherry, facultatif  
(1/4 tasse)

30 ml Margarine Becel® or, fondue  
(2 c. à soupe)

4 kg Fesse de jambon cuite entièrement  
(8 lb)

454 g Échalotes ou petits oignons, pelés et en  
(1 lb) quartiers

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un petit bol, incorporer au mélange à soupe Oignon Knorr® Lipton®, l'eau, la cassonade, le vin et la margarine.

Dans une grande rôtissoire, déposer le jambon, le gras vers le haut. À l'aide d'un couteau, inciser légèrement le gras en losanges, puis garnir du mélange de soupe.

Disposer les échalotes autour du jambon.

Faire cuire au four, en remuant les échalotes et en badigeonnant le jambon de temps à autre, jusqu'à ce qu'il soit doré et que la viande atteigne une température interne de 70 °C (160 °F), environ 2 ½ heures.

Mettre le jambon dans un plat de service et réserver au chaud.

Pour une sauce délicieuse; enlever le gras du jus de cuisson. Dans un robot culinaire, verser le jus de cuisson dégraissé, ajouter les oignons et la moutarde et mixer jusqu'à consistance homogène. Servir avec le jambon.

Source : Knorr

Accords bières et mets

**Fruitée et onctueuse**

**15 ml**  
**(1 c. à**  
**soupe)** Moutarde de Dijon ou en graines entières

---



Appréciée pour son exotisme.  
Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

---

## 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.

---