

metro



Jambon glacé à l'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 8 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:30 CUISSON | 1:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2,5 kg Jambon désossé
(5 1/4 lb)

500 ml Jus de pomme
(2 tasses)

500 ml Sirop d'érable
(2 tasses)

15 ml Moutarde sèche
(1 c. à soupe)

125 ml Eau
(1/2 tasse)

Au goût, clous de girofle entier

Préparation

Préchauffer le four à 160 °C / 325 °F

Pratiquer plusieurs incisions en forme de losange dans le gras du jambon.

Déposer le jambon dans une rôtissoire ; ajouter le jus de pomme, couvrir et cuire au four pendant 1 heure.

Dans un bol, mélanger le sirop d'érable, la moutarde et l'eau.

Retirer le jambon du four ; piquer chaque losange d'un clou de girofle puis badigeonner du mélange de sirop d'érable.

Remettre au four et poursuivre la cuisson de 60 à 90 minutes en badigeonnant fréquemment en cours de cuisson.

Source : Metro

Accords vins et mets



MC

Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

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

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
