



Jambon glacé au miel et à la moutarde de Dijon

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 3 HR

Une glace composée d'un filet de miel, de quelques cuillerées de moutarde de Dijon et d'un soupçon de sauce Worcestershire suffit à trancher ce jambon en un mets savoureux et délectable. Nul ne croira que cette délicieuse recette se prépare avec seulement quatre ingrédients tout simples. Peu importe l'occasion, ce magnifique jambon glacé épatera assurément vos invités.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

20 PORTIONS

1 jambon fumé avec os, sans peau, partie du jarret ou de la croupe (7 lb ou 3,2 kg)

1/2 tasse de miel

1/4 tasse de moutarde de Dijon *Heinz*

2 c. à soupe de sauce Worcestershire LEA & PERRINS

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 325 °F.

Étape 2

Mettre le jambon, côté gras vers le haut, sur une plaque à rôtir vaporisée d'un enduit à cuisson. Faire des incisions en diagonale sur le dessus du jambon; couvrir de papier d'aluminium.

Étape 3

Porter à ébullition le miel, la moutarde et la sauce Worcestershire dans une casserole à feu mi-vif, en remuant souvent; laisser mijoter à feu mi-doux 3 min ou jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, en remuant de temps à autre.

Étape 4

Cuire le jambon 1 h.

Étape 5

Retirer et jeter le papier d'aluminium. Badigeonner le jambon du tiers du mélange de miel. Poursuivre la cuisson, à découvert, de 1 1/2 à 2 h ou jusqu'à ce que le tout soit chaud (140 °F), en badigeonnant le jambon du reste du mélange de miel toutes les 20 min.

Étape 6

Retirer le jambon du four; mettre sur une planche à découper. Couvrir de papier d'aluminium, sans serrer; laisser reposer 15 min avant de découper et de servir.

Conseils des Cuisines Kraft

Restes créatifs

Après avoir découpé le jambon, réservez l'os pour préparer votre soupe préférée, comme une soupe aux petits pois.