

# metro



## Jambon soda gingembre

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 2 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**1 1/2 kg (3 lb)** Jambon prêt-à-manger

**30 ml (2 c. à soupe)** Moutarde préparée

**30 ml (2 c. à soupe)** Cassonade

**250 ml (1 tasse)** Boisson gazeuse soda gingembre

### Préparation

Cuisson au four

Préchauffer le four à 160°C (325°F).

Dans un plat peu profond, déposer le jambon, côté gras sur le dessus.

Badigeonner de moutarde, saupoudrer de cassonade et verser le soda gingembre sur le jambon.

Couvrir et faire cuire au four environ 1 heure. Laisser reposer et servir.

Cuisson micro-ondes

Dans un plat avec grille pour micro-ondes, déposer le jambon, côté gras sur le dessus. Badigeonner de moutarde, saupoudrer de cassonade et verser le soda sur le jambon.

Protéger les extrémités du jambon d'une surcuisson en les recouvrant de lanières de papier d'aluminium, côté luisant sur la viande ; couvrir le tout de papier ciré.

Faire cuire à puissance "Moyen" 24 minutes (pour un four de 650 watts), retirer le papier d'aluminium et retourner le jambon.

Faire cuire à nouveau 24 minutes à puissance "Moyen".

Laisser reposer 10 à 15 minutes, toujours recouvert de papier d'aluminium, côté luisant sur le jambon.

Source : Metro

---

## Accords vins et mets



### **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.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## 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.

---