

# SANDWICH DE JAMBON EFFILOCHÉ ET COMPOTÉE D'OIGNONS À L'AMARULA

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

578  
CALORIES

24 g  
PROTÉINES

61 g  
GLUCIDES

21 g  
MATIÈRES GRASSES

15  
minutes  
PRÉPARATION

5 heures  
CUISSON

4 à 6  
PORTIONS

## COUPES



Jambon

## INGRÉDIENTS

1	Noix de jambon de porc du Québec	1
2	Oignons, émincés	2
2	Carottes	2
1	Branche de céleri, en brunoise	1
3	Gousses d'ail, hachées	3
1	Citron, pelé et taillé en morceaux	1
4	Branche de thym	4
1 tasse	Vinaigre blanc	250 ml
8 tasses	Bouillon de légumes	2 L
1 c. à table	Poivre noir, concassé	15 ml
1 c. à thé	Sel	5 ml
	Petit pains à sandwich	
	Feuilles de roquette	

## COMPOTÉE D'OIGNONS À L'AMARULA

2	Oignons, émincés finement	2
2 c. à table	Huile d'olive	30 ml
2	Gousses d'ail hachées	2
1	Branche de thym, effeuillée	1
1/2	Citron, le jus	1/2
1 tasse	Amarula	250 ml
1/2 tasse	Bouillon de légumes	125 ml

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four, la grille du centre à 135 °C (275 °F).
2. Dans une rôtissoire, rassembler la noix de jambon, les oignons, les carottes, le céleri, l'ail, le citron, le thym, le vinaigre, le bouillon, le poivre et le sel, couvrir et laisser cuire au four 5 heures.
3. Laisser tiédir, puis effiloche la viande.
4. Entre-temps, pour la compotée d'oignons, dans une poêle chaude, faire colorer à feu doux les oignons dans l'huile d'olive, 2 à 3 minutes. Ajouter l'ail, le thym et le jus de citron.
5. Déglacer avec le bouillon et laisser réduire à sec.
6. Ajouter l'Amarula et poursuivre la cuisson à feu doux. Laisser réduire pour obtenir une compotée d'oignons crémeuse. Vérifier l'assaisonnement.
7. Garnir les pains à sandwich de jambon effiloché, répartir la compotée d'oignons et la roquette.