

## Jambon à la bière



### INGRÉDIENTS

2 bouteilles (12 onces chacune) de bière  
3/4 tasse de moutarde Dijon, divisée  
1/2 cuillère à thé de poivre  
1 jambon non cuit (4 livres)  
4 brins de romarin frais  
16 petits pains hamburger  
Tranches de cornichons à l'aneth, facultatif

### DIRECTIONS

Dans votre IP fouetter ensemble la bière, 1/2 tasse de moutarde et le poivre.

Ajouter le jambon et le romarin.

Verrouiller le couvercle; assurez-vous que l'évent est fermé.

Sélectionnez le réglage manuel; Ajustez la pression à haute et réglez l'heure pendant 20 minutes.

Une fois la cuisson terminée, laisser la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes, puis relâcher rapidement la pression restante selon les instructions du fabricant.

Retirer le jambon; refroidir légèrement.

Jeter les brins de romarin.

Écrémer la graisse du liquide restant dans l'autocuiseur.

Sélectionnez le réglage de saut et ajustez pour une température élevée.

Porter le liquide à ébullition; cuire 5 minutes.

Quand le jambon est assez frais pour être manipuler, déchiqueter la viande avec deux fourchettes. Jeter l'os.

Remettre le jambon dans l'autocuiseur; chauffer.

Pour servir, déposer le jambon râpé sur le fond du pain hamburger avec la moutarde restante et, si désiré, les tranches de cornichons à l'aneth.

Mettez le pain du dessus et dégustez!!!