

# Jambon à la Mélasse



Adaptée de: Recettes du Québec

Pour : 4 à 6 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 35-40 min+ 10 en dépressurisation naturelle

## Instructions

1: Dessalage: « si filet (pas la couenne), l'enlever avant la cuisson »

Petit Jambon: +- 1,5 Kg Moyen: +- 2 à 3 Kg Gros: 3,5 Kg et +

Mettre le IP à sauté, le jambon et couvrir d'eau ... laisser bouillir 15-20 minutes. Si moyen: changez l'eau et refaire bouillir 15 minutes: Si gros: même opération 2 fois, 20 minutes après changement d'eau.

2: Piquer le jambon avec 8 petits clous de girofle.

3: Rincez l'IP et y déposer le jambon sur la grille. Dans une tasse d'eau tiède, ajoutez 2 et 1/2 c à table de mélasse, 1 c à table de cassonade, 1 c à thé de moutarde sèche et arrosez bien le jambon. (5\* optionnel)

4: Mettre l'IP à manuel (haute pression) 20 minutes (petit jambon) et laisser tomber la pression « natural release »: NR. Sortir et enlever la couenne et le gras.

5:(\*) (Optionnel) Après 20 minutes, rapide release, Ajoutez les patates épluchés (non coupées) sur la grille avec le jambon et remettre 15-29 minutes et NPR.

6: Servir avec salade de choux et moutarde, réel délice :)

## Remarques

Ps: Contrairement au jambon au four, sur la grille à l'IP il est plus sec, vous pouvez (si pas de restrictions) « légèrement » arroser la portion servie avec le bouillon.

## Ingrédients

1 Jambon avec un os

1 tasse d'eau tiède ou chaude

2 & 1/2 cuillère à table de mélasse

1 cuillère à table de moutarde sèche

1 cuillère à table de cassonade

6 à 8 clous de girofle (selon le goût)