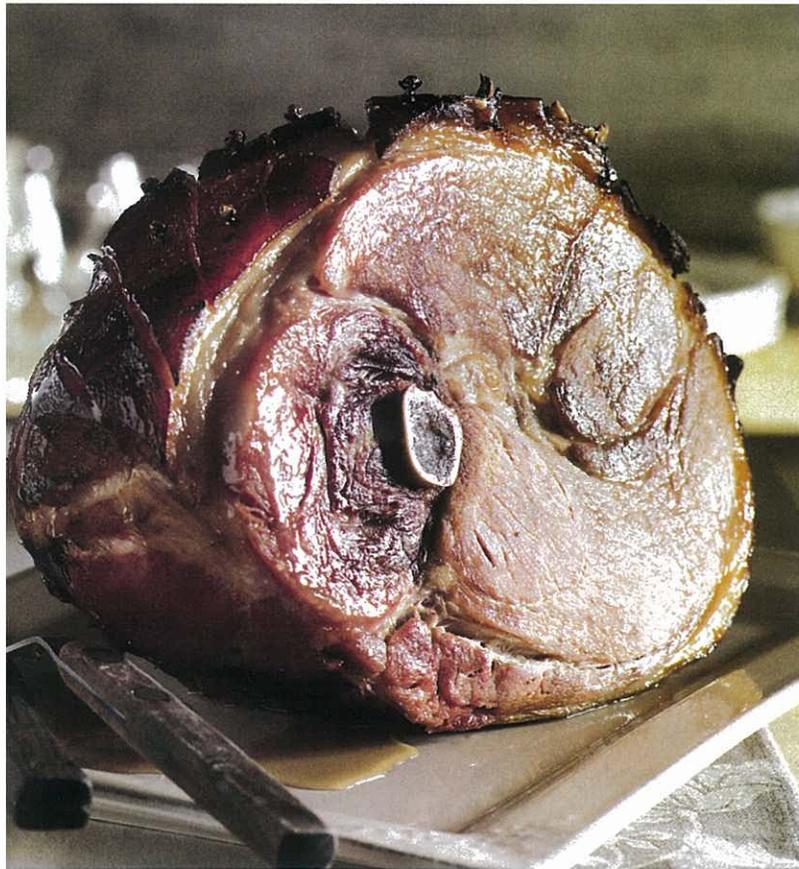


CLAUDETTE TAILLEFER

CE JAMBON PEUT ÊTRE UTILISÉ DANS DE NOMBREUSES RECETTES: QUICHES, SOUFFLÉS, SANDWICHS, PLATS À BASE DE VIANDE HACHÉE, PLATS POUR LE DÉJEUNER, OMELETTES, RIZ, SOUPE AUX POIS, MOUSSE AU JAMBON, BUFFETS FROIDS, ETC.



JAMBON GLACÉ À L'ÉRABLE

PORTIONS: DE 8 À 10

INGRÉDIENTS

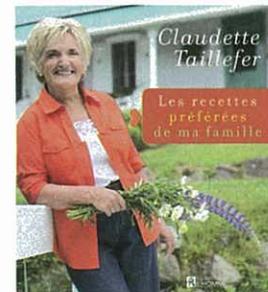
- 1 jambon non désossé d'environ 3,6 kg (8 lb)
- 1 oignon, en quartiers
- 5 ou 6 clous de girofle entiers
- Feuilles de céleri, au goût
- 2 carottes, en rondelles
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche
- 1 feuille de laurier
- Clous de girofle entiers, en quantité suffisante

SAUCE

- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de jus d'ananas

PRÉPARATION

- Mettre le jambon dans une grande casserole avec tous les ingrédients, sauf la deuxième quantité de clous de girofle. Couvrir d'eau froide et porter à ébullition.
- Réduire la chaleur et laisser mijoter 30 minutes.
- Laisser refroidir le jambon dans le bouillon. Retirer le jambon de la casserole et conserver le bouillon.
- Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Mettre le jambon dans une rôtissoire. Tracer des losanges dans le gras. Piquer des clous de girofle entiers au centre des losanges.
- Mélanger tous les ingrédients qui composent la sauce et en badigeonner le jambon. Faire cuire le jambon au four (calculer 20 minutes par livre) en l'arrosant de temps à autre.



La recette et la photo ont été tirées du livre *Les recettes préférées de ma famille*, publié aux Éditions de l'Homme (2008).

SUGGESTION

On peut tout simplement remplacer la sauce par du sirop d'érable.