Jambon à l'érable à la mijoteuse

RECETTES – MIJOTEUSE – PÂQUES – REPAS – TEMPS DES SUCRES – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1,5 kilogramme de jambon picnic
- ½ (175 ml) bière blonde
- 1 ½ c. table de moutarde de Dijon
- 2-3 clous de girofle
- ½ tasse de sirop d'érable
- 1 c. table de mélasse
- Eau

Préparation

1. Retirer le filet autour du jambon, s'il y en a un.
2. Déposer le jambon dans la mijoteuse.
3. Percer 2-3 trous dans le jambon à l'aide d'un couteau et y insérer les clous.
4. Badigeonner le jambon de moutarde.
5. Verser le sirop, la bière et la mélasse autour du jambon.
6. Recouvrir le jambon d'eau.
7. Fermer le couvercle et cuire à LOW pendant 10 à 12 heures.
8. Conserver le jus de cuisson pour faire ma bonne **soupe aux pois.**
9. Déguster avec des pommes de terre, des légumes ou en sandwich.