

Temps de cuisson : 10-12 heures

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8-10



Jambon à l'érable à la mijoteuse

Ingrédients :

- 1,5 kilogramme de jambon picnic
- ½ 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

Marche à suivre :

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.