

Jambon à la bière et sirop d'érable

Préparation: 10 minutes

Portion: 4

Cuisson: 3 heures

Ingrédients:

- 1 jambon avec os et couenne environ 6 lbs /2.5 kg (fesse)
- 2 bouteilles de bière
- 1 tasse de sirop d'érable
- Jus de pomme naturel ou eau
- 1 cuil.à soupe (45 ml) de moutarde en poudre ou moutarde préparée
- Un peu de muscade rapée(environ 1/8 cuil. à thé)
- Poivre concassé

1. Dans une grande casserole, déposer le jambon, ajouter la bière, le sirop d'érable, le jus de pomme ou l'eau pour que le jambon soit au 2/3 dans le liquide.
2. Ajouter un peu de muscade rapée au liquide.
3. Ajouter la moutarde sur le jambon
4. Amener à ébullition sur feu moyen-vif, réduire à feu doux et laisser mijoter environ 3 heures tout en retournant le jambon après 1 1/2 heure de cuisson.
5. Laisser tiédir le jambon dans son eau de cuisson avant de servir.
6. Enlever la couenne et garder au chaud.

Pour la sauce:

Réduire le liquide au tiers, ajouter du poivre concassé au goût et servir avec le jambon.

Tous droits réservés

