

JAMBON À L'ÉRABLE

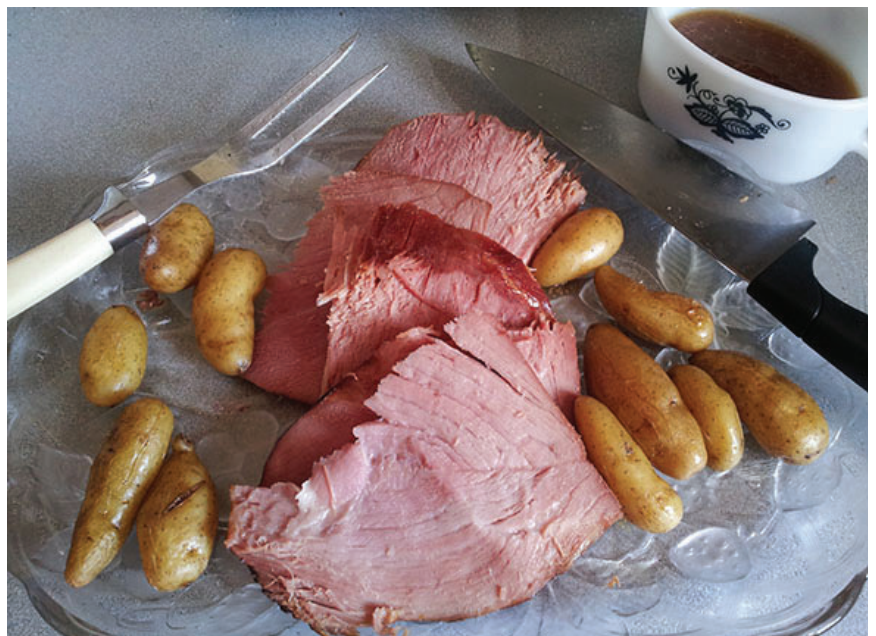
Ingrédients

1 jambon fumé dans l'épaule avec l'os d'environ 6 livres
clous de girofle
1 tasse de sirop d'érable Grade B¹
1 bouteille de bière
1 tasse de bouillon de poulet
1 cuillerée à thé de moutarde de Dijon
¼ de tasse de beurre de pomme
poivre moulu
patates nouvelles

Retirer le filet et la couenne du jambon. Enlever le gras à l'extérieur. Piquer le jambon avec les clous de girofle à 3 ou 4 pouces d'intervalle, et le déposer dans une grande cocotte allant au four. Verser le sirop, la bière et le bouillon sur le jambon. Ajouter la moutarde, le beurre de pomme et le poivre au liquide, et mélanger. Couvrir et cuire au four préchauffé à 325° F. pendant 2 heures. Retirer le couvercle et continuer la cuisson 1 heure en arrosant le jambon avec le jus de cuisson. Disposer les patates nouvelles dans le jus autour du jambon et faire cuire pendant la dernière heure. Réserver le jambon sur une planche de service et faire réduire le bouillon de moitié. Pour 12 personnes.

ACTIVITÉS

1. Allez au supermarché et identifiez les différentes variétés de jambon. Ensuite faites des recherches sur Internet pour savoir quelles sont les différences de préparation.
2. Quels légumes pourriez-vous servir avec ce plat?
3. Notez toutes les différentes sortes de moutarde que vous trouvez au supermarché, et faites une dégustation pour déterminer quelles sont les qualités de chaque moutarde.
4. Cherchez des recettes sur Internet pour le beurre de pommes. Quelles sont les épices utilisées dans sa préparation?
5. D'où vient le girofle?



Notes

¹ Le sirop d'érable qualité industrielle (Grade 3) n'est pas disponible au Québec. Aux États-Unis, la Grade B peut être commandée en ligne.