

zeste



Jambon de porcelet laqué à la bière et au sirop d'érable

NIVEAU
CUISINIER

PRÉPARATION 20 MIN
CUISSON 2 H 30

4 PERSONNES

MÉTRIQUE

INGRÉDIENTS

1/2 cuisse de porcelet fumé de 3,2 kg
(7 lb)

1 oignon espagnol

4 clous de girofle

1 bouteille de bière (Leffe, Griffon ou
autres)

125 ml de sirop d'érable *1/2 Tasse*

75 ml de cassonade *1/4 Tasse*

65 ml de vinaigre de cidre naturel *1/4 Tasse*

50 ml de sauce soya Kikkoman légère *3 c. À soupe*

6 grains de poivre noir

1/2 branche de thym

2 feuilles de laurier

125 ml de fond de veau

2,5 l d'eau



PROPOSÉE PAR

Daniel Vézina

EMISSION

L'Effet Vézina

ÉPISODE

Se sucrer le bec à l'année
longue

PRÉPARATION

1

Placer le jambon couché dans une marmite pouvant contenir au moins 10 litres de liquide.

2

Les oignons et la laque

Couper l'oignon en deux et piquer des clous de girofles dans chaque morceau. Disposer les oignons autour du jambon, puis ajouter l'eau, le sirop d'érable, la cassonade, le soya, le vinaigre, les épices et la bière.

3

Porter à ébullition et laisser cuire 1 h 15 min, en retournant quelques fois le jambon surtout s'il n'est pas complètement recouvert de liquide. Le fait de retourner le jambon fréquemment permettra de le laquer suffisamment.

4

Retirer ensuite le jambon de la marmite, le laisser refroidir 10 ou 15 min avant de retirer la couenne. Laisser une épaisseur de gras et manchonner la patte. Cette étape consiste à nettoyer l'os en le grattant pour la présentation finale.

5

Pratiquer des incisions peu profondes en forme de losange à la surface du jambon et le déposer dans une rôtissoire avec les oignons cuits du bouillon et les gousses d'ail en chemise. Ajouter aussi un peu de bouillon au fond de la

rôtissoire et l'enfourner 1 h à 400 °F (200 °C).

TRUCS ET CONSEILS

La Leffe, une bière importée de Belgique, a des notes florales au nez et une finale d'agrumes en bouche. Surtout, elle n'a pas trop d'amertume et donnera beaucoup de saveur à votre jambon.

ALLERGIES

- | | | | |
|-------------------------------|--|----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Blé | <input type="checkbox"/> Fruits de mer | <input type="checkbox"/> Lait | <input type="checkbox"/> Arachides |
| <input type="checkbox"/> Noix | <input type="checkbox"/> Oeufs | <input type="checkbox"/> Poisson | <input type="checkbox"/> Soya |

© TOUS DROITS RÉSERVÉS 2010



© 2010-2012 Zeste Diffusion inc. Tous droits réservés. ZESTE est une marque de commerce de Zeste Diffusion Inc.
Ce site a été conçu et réalisé par les experts en stratégie et développement Web de w.lli.am/