

SERVICE  **VIE** ALIMENTATION

RECHERCHE

ALIMENTATION <--> SANTE

ACCUEIL
 ABONNEMENT
 RECHERCHE
 FORUM

RECETTES

Recherche de recettes
 Grands chefs
 Jean Soulard
 Chef en ligne
 Cuisine des fêtes
 Cuisine traditionnelle
 École de la cuisine
 Trucs et techniques
 Autres sites
 Arts de la table

ALIMENTS

Aliment vedette
 Guide des aliments
 Plantes et aromates
 Le rayon des viandes
 Dictionnaire culinaire
 Jeu-questionnaire

NUTRITION

Menus diététiques
 Manger santé
 Fiches nutritionnelles
 Conseils nutritionnels
 Mini-menu
 Expéditions

VIN ET SPIRITUEUX

Guide des vins
 Sommelier en ligne
 Vins et fromages
 Cocktails

ACTUALITÉS

Manchette
 Rencontre
 Livres

SANTÉ
FORME

CONCOURS



Concours Mon chalet.
 Faites-nous parvenir une
 photo de votre chalet et
 courez la chance d'être
 parmi nos gagnants.

Recettes

Tranches de jambon à l'ananas

Temps de préparation total : 20 minutes, 4 portions

Ingrédients

4 tranches de jambon précuit de 1 cm (1/2 po)
 d'épaisseur
 4 tranches d'ananas
 60 ml (1/4 tasse) de beurre
 125 ml (1/2 tasse) de jus d'ananas
 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
 2.5 ml (1/2 c. à thé) de fécule
 xérès (facultatif)

Publicité



Préparation

Dictionnaire

1. Préchauffer le four à 100 °C (200 °F).
2. Dans une grande poêle, faire fondre la moitié du beurre et y faire dorer les tranches de jambon sur les deux faces à feu doux.