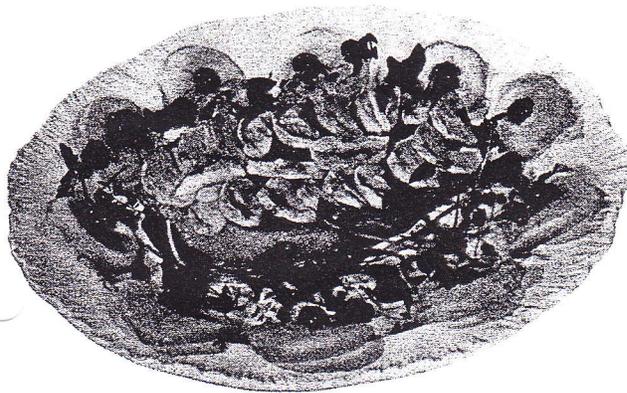


## Pommes et Jambon au Four



1 tranche de jambon cru (environ 1½ pouce d'épaisseur)	2 cuil. à thé de vinaigre
1 cuil. à thé de moutarde en poudre	2 pommes
	½ tasse de cassonade
	1 cuil. à thé de beurre

Enlever la peau du jambon. Mélanger le vinaigre et la moutarde et étendre sur le jambon. Couper les pommes en tranches minces et les étendre en rangs sur le jambon. Saupoudrer de cassonade et ajouter quelques noisettes de beurre. Cuire dans un four modéré (350°F.) jusqu'à ce que le jambon soit tendre, soit environ 45 minutes.