

Jambon à l'ananas



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2 à 3 heures

Quantité : 6 à 8 portions

À sa manière, le jambon à l'ananas est un classique. Notre version est simple, mais il s'en dégage des arômes dont vous nous direz des nouvelles.

Ingrédients :

- 1 litre (4 tasses) de jus d'ananas
- 60 ml (1/4 de tasse) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche
- 6 clous de girofle
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre en grains
- 1 jambon d'épaule picnic avec os de 2 kg (4 lb)
- 1 boîte d'ananas en tranches de 398 ml
- 1 bâton de cannelle

Préparation :

- 1 Préchauffer le four à 160 °C (320 °F).
- 2 Dans une grande casserole, verser le jus d'ananas.
- 3 Ajouter la cassonade, la moutarde, les clous de girofle et le poivre. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant cinq minutes.
- 4 À l'aide d'un couteau, retirer la couenne et une partie du gras sur le jambon. Faire des entailles à la surface du gras en formant un quadrillé.
- 5 Déposer le jambon dans une cocotte ou un grand plat de cuisson.
- 6 Ajouter les tranches d'ananas et la cannelle. Verser la sauce à l'ananas.