

La vie est maintenant

[Accueil](#)
[À propos](#)
[Abréviations tricot](#)
[Équivalences cuisine](#)
[Me rejoindre](#)

Mes livres de cuisine

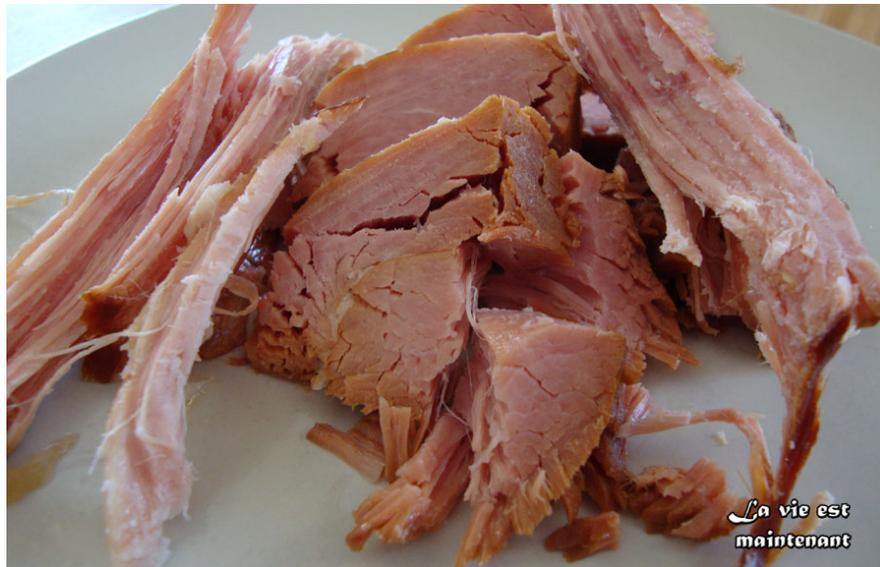
Dans mon monde, vous trouverez

Tag Archives: Jambon à la mijoteuse

Jambon à la mijoteuse

Posted on [1 novembre 2012](#)

Mes découvertes culinaires, mes restos et magasins coups de coeur, mes livres de cuisine préférés, mes créations, bref, un petit monde de passion que je désire partager!



ATTENTION, cet article contient des images extrêmement alléchantes!!!

Articles récents

- [Biscottis au chocolat et graines de citrouille](#)
- [Sauce spaghetti de Marilou](#)
- [Gruau de quinoa et garniture de noix et](#)

Depuis environ 10 ans, ma mère fait un jambon à la bière au four. C'est devenu une tradition au fil des ans et on se régale toujours de ce met. En plus, les restes nous permettent de l'apprêter à diverses sauces les jours suivants. À mon tour, je voulais en faire un. J'ai donc acheté une belle pièce chez le boucher (comme un jambon picnic). Je voulais une recette qui se fait à la mijoteuse, afin de la partir le matin et de déguster le soir.

J'ai trouvé la recette de ce traditionnel jambon à la bière et à l'érable sur le site Recette.qc.ca L'auteur suggère

- bananes
- Biscuits pépites de chocolat et noix
- Granola au Nutella

Principales catégories

Choisir une catégorie ▼

Articles archivés

Choisir un mois ▼

Nuage de mots-clefs

Amandes
ananas

Bananes

Bijoux

Biscuits

Blogue boeuf

Boucles
d'oreilles

boulettes Bracelet

brownies

Canneberges

Challenge

125 best

cupcakes

chocolat

Collier

Cupcake

Dessert Défi

Framboise

France Fruits

de remplacer la bière par du jus de pomme au goût, excellente idée! Je crois avoir mis un peu plus de sirop d'érable que recommandé et c'était délicieux.

On peut voir sur les photos à quel point ce jambon s'effiloche facilement et semble tendre à souhait. Je crois que la qualité du jambon influence beaucoup le résultat final. On a souvent utilisé les gros jambon picnic pour faire de style de recette, mais je me rends compte que les jambons achetés chez les bouchers sont de meilleure qualité. Bref, quand on a la chance d'avoir accès à ce type de jambon, faut en profiter!



Ingrédients :

- 4 lbs (1.8 kg) jambon picnic, avec l'os, avec la couenne, sans le filet
- 1 bouteille bière ou du jus de pomme
- 1/2 tasse (125 ml) sirop d'érable
- 2 tasses (500 ml) oignons, en rondelles
- 1 c.à thé (5 ml) moutarde sèche

séchés

Gâteau livre

Muffins Noix

nourriture

Nutella Orange

Pain de viande

Paris Pomme

porc Poulet

quartier chinois

Recettes

Restaurant Ronde

interblogs sablés

Sauce spaghetti

Sauce à spaghetti

Sirop

d'érable

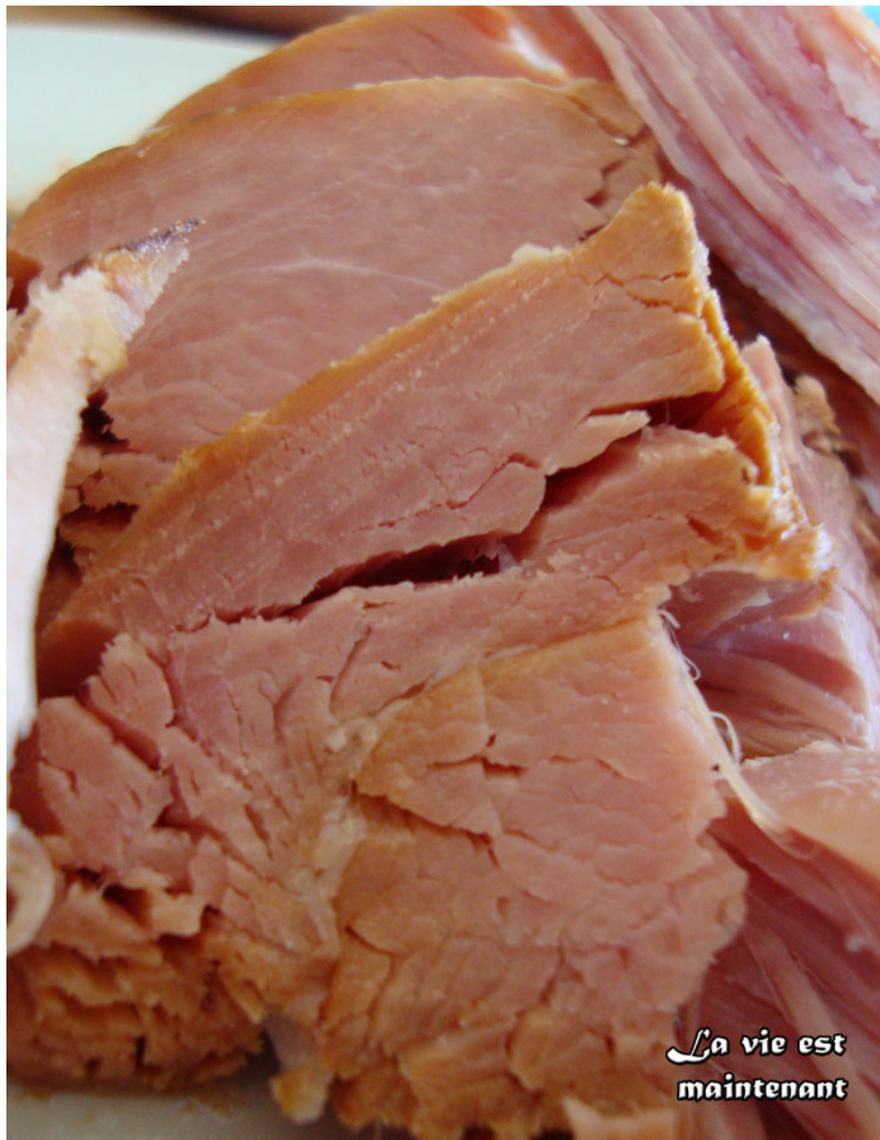
Swap thé

Voyage

Zucchini

Tools

- Connexion
- Flux RSS des articles
- RSS des commentaires
- Site de WordPress-FR



Préparation :

1. Conserver la couenne du jambon mais retirer le filet.
2. Déposer dans la mijoteuse les oignons puis le jambon.
3. Verser la bière (ou le jus de pomme), le sirop d'érable puis la moutarde sèche.
4. Couvrir et mijoter de 8 à 10 heures à intensité faible.
5. Servir en tranches épaisses avec une sauce aux ananas, accompagnées d'un légume vert et de pommes de terre pilées.



Posted in [Mijoteuse](#), [Viande](#) | Tagged [Jambon](#), [Jambon à la bière et à l'érable](#), [Jambon à la mijoteuse](#), [Jambon au jus de pomme](#), [Sirop d'érable](#) | [Leave a comment](#)

Proudly powered by [WordPress](#) | Theme oriental by [Ying Zhang](#)

