

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Jambon bouilli

Préparation : 10 min

Cuisson : 360 min

Portions : 10

Cette recette est : Publique

Catégorie : Porc

Ingrédients

1 jambon de grosseur moyenne

1 oignon

1 échalote

Pommes de terre coupées en petits cubes

Carottes coupées en rondelles

Sel et poivre

Étapes

Étape 1:

Couper l'oignon et l'échalote.

Étape 2:

Mettre le jambon dans une casserole, puis ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'il soit recouvert. Ajouter les oignons et les échalotes.

Étape 3:

Porter à ébullition, puis baisser le feu à moyen. Laisser cuire 5 heures à couvert.

Étape 4:

Ajouter les pommes de terre et les carottes, puis cuire 1 heure.

Étape 5:

Servir.

Recette par : minichefkg

Bonjour,

Justement j'ai prévu d'en faire un ce week end, j'en ai déjà fait et c'est délicieux, pour un jambon de 10 kg pas trop saumuré sinon sera immangeable!

Dans un barbecue à gaz, mettre un plat creux résistant à la chaleur au-dessus des flammes avec de l'eau du thym et laurier, lors de la cuisson le gras du jambon va couler dans le plat et avec la chaleur va faire une vapeur qui empêchera le jambon de se desséchent toutes les demi-heures le retourner, faut compter à feu moyen une heure de cuisson par kg de viande, servi avec des pommes de terres cuites dans de l'alu et une vraie crème fraîche de la ferme et de la ciboulette hachée du jardin c'est un délice!!

2/2