

# metro



## Jambon à l'orange et au gingembre

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

1 PORTION | 0:20 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**3.5 kg (7.7 livres)** D'épaule picnic de porc fumé

**1** Petit oignon espagnol, haché finement

**2** Gousses d'ail, hachées finement

**30 ml (2 c. à soupe)** De gingembre frais, râpé

Le jus et le zeste de 2 orange

**65 ml (1/4 tasse)** De vin blanc

**65 ml (1/4 tasse)** Vinaigre balsamique

Eau

### Préparation

Retirer le filet du jambon et rincer la viande sous l'eau froide.

Déposer dans la mijoteuse, suivi du reste des ingrédients.

Saler et poivrer généreusement, puis mélanger.

Couvrir d'eau froide en laissant 2 po du rebord.

Cuire à basse température de 9 à 10 heures ou jusqu'à ce que le jambon se défasse facilement à la fourchette. Mélanger à la mi-cuisson.

Servir avec des haricots sautés et des patates rôties.

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

