

metro



Jambon à la bière de l'érablière

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 7 Votes

8 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 2:20 CUISSON | 2:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

1 Gousse d'ail, hachée

1 Oignon, haché

340 ml Bière forte au choix
(1 1/3 tasse)

250 ml Bouillon de poulet ou de boeuf
(1 tasse)

80 + 60 ml Sirop d'érable
(1/3 + 1/4 tasse)

45 ml Moutarde de Dijon
(3 c. à soupe)

Préparation

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et y faire revenir l'ail et l'oignon.

Ajouter la bière, le bouillon de poulet ou de bœuf, 80 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable, la moutarde, les épices et poivrer au goût. Bien mélanger pour délayer la moutarde et porter à ébullition.

Déposer l'épaule de porc fumé dans la casserole. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Retirer l'épaule de porc de la casserole, enlever le filet autour de la viande (retirer la couenne et une partie du gras si désiré) et déposer celle-ci dans un plat allant au four.

Remettre la casserole sur le feu et faire réduire le bouillon de moitié.

Ajouter le reste (60 ml) du sirop d'érable.

Badigeonner la viande avec le bouillon réduit et mettre au four 15 à 20 minutes. Badigeonner fréquemment durant la cuisson.

Trancher l'épaule de porc fumé picnic et servir avec des légumes de votre choix.

2 Clous de girofle

1 Cannelle

5 ml Graines de coriandre
(1 c. à thé)

Au goût poivre du moulin

2,5 kg Épaule de porc fumé
(5 1/2 lb)

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

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.