

JAMBON BIÈRE ET ÉRABLE À LA MIJOTEUSE



Jambon Bière et Érable à la Mijoteuse

PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	RENDEMENT
10 min.	10h00	10h10	12 à 15

Ingrédients:

- 1 jambon de 3,5 kg (7 3/4 lb) avec l'os
- Assez de moutarde forte pour couvrir la couenne d'une mince couche
- 1 bière ambrée
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 1 morceau de lard fumé

Instructions:

- Enduire le jambon de moutarde.
- Verser la bière et le sirop d'érable dans la mijoteuse avant de déposer le morceau de lard.
- Remplir la mijoteuse d'eau jusqu'à quelques centimètres du bord.
- Cuire 10 heures à basse température.

Notes

BON APPÉTIT !

Cette recette a été imprimée depuis le **Circulaire-en-ligne.ca**

<https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/jambon-biere-et-erable-a-la-mijoteuse>

Source: Pratico-pratiques - Jambon Bière et Érable à la Mijoteuse

Cette recette est classée dans: Plats principaux. Ingrédients en valeur dans cette recette:Boissons , Sirop , Viande .