

# Jambon au sirop d'érable et bière noire à la mijoteuse

- Une délicieuse recette de jambon au sirop d'érable et bière noire à la mijoteuse!



## Ingrédients :

- 4 lb de jambon avec l'os et la couenne
- 1 bière noire (341 ml) de style Stout irlandaise comme la **Sang d'encre de la Microbrasserie Trou du diable**
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 3 ou 4 clous de girofle
- 2 tasses (500 ml) d'oignons en rondelle
- 1 cuillère à thé de moutarde en poudre (ou 30 ml de moutarde de Dijon)

## Préparation :

1. Retirer le filet du jambon, mais conserver la couenne.
2. Piquer le jambon avec les clous de girofle
3. Mettre le jambon et les oignons dans la mijoteuse.
4. Ajouter la bière, le sirop d'érable et la moutarde en poudre dans la mijoteuse.
5. Faites cuire pendant 8 à 10 heures dans la mijoteuse à LOW ou bien pendant 5 heures à HIGH.
6. Retirer les clous de girofle.
7. Couper le jambon en tranche.
8. Servir avec du sirop d'érable, des patates pilées et des légumes.

Bon appétit 😊

“

*J'ai eu tellement de plaisir à vous préparer cette recette de jambon au sirop d'érable et bière noire, j'espère que vous en aurez autant à la savourer :) Bon appétit!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)