

Jambon au miel à la mijoteuse

- La recette facile de jambon au miel (et à la cassonade) dans la mijoteuse!



Ingrédients :

- 1 jambon précuit, coupé en spirales
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1/4 de cuillère à thé de clou de girofle
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau

Préparation :

1. Mettre le jambon dans la mijoteuse.
2. Dans un petit chaudron, mettre tous les autres ingrédients. Porter à ébullition en mélangeant.
3. Verser la sauce sur le jambon.
4. Faire cuire à LOW pendant 6 à 7 heures ou à HIGH pendant 3 à 4 heures.

“ *Probablement la façon la plus simple et la plus savoureuse de se préparer un bon repas de jambon! Vous pouvez remplacer le miel par du sirop d'érable si vous préférez!*

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

