



Jambon à l'ananas

Ingredients :

1 jambon 6lb

1 x 540ml ananas en morceaux avec le jus

1 tasses de cassonade

1/8 c. à the de clou de girofle

2 c. à soupe de féculé de maïs

1/4 tasse d'eau

Dans un bol mélanger la cassonade les ananas et le clou de girofle. ajoute 1 tasses d'eau au fond de l'autocuiseur. Mettre le jambon sur le dessous de plat (trivet) dans l'autocuiseur verser le mélange sur le jambon. Fermer le couvercle et presser manual/pressure cook pour 15 minute. Compter à peu près 13 minute avant que le temps commence à décompter... laisser la pression diminuer naturellement pendant 10 minute.

Pressé cancel. une fois terminer ouvrir le couvercle, sortir le jambon, réserver.

Mettre sur le mode saute, mélangez la féculé de maïs et l'eau ensemble puis ajouter à l'autocuiseur. Mélangez jusqu'à ce que la sauce soit épaissi puis servir sur les tranches de jambon.

https://www.crunchycreamysweet.com/instant-pot-pineapple-brown-sugar-ham/?epik=dj0yJnU9Z2wzaHd4NDZFtTN3OWhwN0VNMG5CeGJ2ZIVFMEhLNV8mbj1wY0JSdFZXemxYVGk0MzMwZ296T253Jm09MyZ0PUFBQUFBRjMtdkxn&fbclid=IwAR1foRdeE8L8XoTQTXRV_5-34LewelF3wE0gbK5o4KJhaKbBhWkyhGtxkQqc