

## Jambon glacé à l'ananas

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 4-6

1/2 tasse de sirop d'érable

1/2 tasse de miel

1 tasse de cassonade

2 c. à soupe de jus d'orange

1 c. à thé de cannelle

1 c. à thé de muscade

1 canne d'ananas en tranche avec le jus

1 jambon moyen avec ou sans os

1 tasse d'eau

Mélanger le miel, le jus d'orange, la cassonade, le sirop d'érable, le jus d'ananas de la conserve, la muscade et la cannelle dans une casserole à feu moyen cela peut être fait dans l'instant pot mais cela nécessitera un nettoyage entre les étapes.

Ajouter de l'eau dans l'instant pot. Placer le jambon dans un plat de cuisson et déposer sur le dessous de plat (trivet) dans l'instant Pot.

Verser la moitié des ingrédients liquides de la casserole sur le jambon.

Fermer et verrouiller le couvercle. Utilisez le réglage MANUAL/PRESSURE COOK, haute pression et un mettre un temps de cuisson de 15 minutes.

Lorsque la minuterie s'éteint, laissez la vapeur se libérer naturellement pendant 5 minutes, puis relâchez rapidement la pression.

Transférer le jambon dans un plat allant au four, ou laisser dans le Instant Pot si vous utiliser le couvercle « crisp » et badigeonner généreusement avec le reste de glaçage. Placer quelques tranches d'ananas sur le dessus, en utilisant des cure-dents si nécessaire pour les maintenir en place.

Faire griller à 400 degrés. Laisser caraméliser. Surveiller le jambon de près, pour ne pas qu'il brûle car cela peut arriver rapidement. Servir chaud .

King, stanley Instant Pot Cookbook : Delicious, Simple, and Quick Instant Pot Electric Pressure Cooker Recipes That Anyone Can Cook