

MEILLEUR JAMBON GLACÉ AU MIEL INSTANT POT

J'ai eu une obsession avec les autocuiseurs depuis que je ne me souviens pas quand. En fait, je crois que la pensée même de la façon dont ils peuvent être dangereux, est ce qui m'a d'abord intrigué pour les étudier. J'ai utilisé des autocuiseurs de cuisinière, des autocuiseurs électriques et ensuite l'autocuiseur livré par les anges de cuisine ci-dessus Le INSTANT POT Honnêtement, je n'ai jamais trouvé un appareil aussi utile, facile et sûr à utiliser que cet autocuiseur électrique qui fait des autocuiseurs électriques traditionnels et des autocuiseurs de cuisinière une chose du passé! La cuisson sous pression fait ressortir le meilleur de tous les aliments cuits dans l'appareil.

Le jambon peut être un produit saisonnier dans votre maison en raison du travail impliqué, mais j'ai créé le meilleur jambon glacé de miel dans le INSTANT POT qui a si peu d'ingrédients que vous ne le croirez pas et le jambon est préparé à la perfection en moins de 7 minutes! Êtes-vous prêt pour le meilleur jambon cuit presque instantanément avec un glaçage au miel jamais?

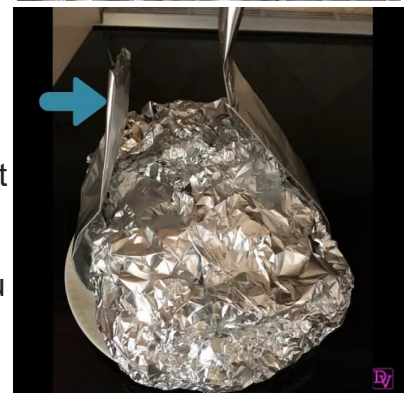
Rappelez-vous mes recettes ne sont jamais difficiles à préparer parce que je crois que le côté somptueux de la préparation des aliments est tout au sujet de le faire correctement, juste ne pas passer des tonnes de temps en préparation. J'aime passer du temps avec ma famille et mes invités et cette recette vous fera faire le minimum de travail tout en préparant de la nourriture qui est incroyable. **ÊTES-VOUS PRÊT? PLUS DE TEMPS DE FOUR, IL FAUT RECEVOIR AVEC LE INSTANT POT!**

INGRÉDIENTS :

- 1 jambon tranché et désossé - entièrement cuit 6-7 livres
- 1 tasse de sucre brun
- 1/2 C de miel
- Clous de girofle
- 4 c. à soupe d'ananas en dés avec du jus (quel que soit le jus)

MÉTHODE :

- 1) Préparer le Instant Pot pour le jambon en plaçant 1 tasse d'eau dans le bol
- 2) Sur une planche à découper, trancher uniformément le jambon Placez le jambon coupé en tranches uniformément à l'intérieur d'un emballage en aluminium que vous construisez
- 3) Badigeonner de sucre brun uniformément sur le dessus du jambon. Arroser avec le miel à travers la cassonade Saupoudrer de clou de girofle Ajouter les bouchées d'ananas Fermez le paquet d'aluminium
- 4) Placez le couvercle sur le Instant Pot Pressez sur Manuel Sélectionnez 7 minutes



- 5) Lorsque le temps est écoulé, appuyez sur Annuler et utilisez Quick Release à la vapeur (Échappé la pression RAPIDE)
- 6) Transférer le jambon dans un plat de service

NOTES DE CUISINE

Trancher le jambon AVANT de le mettre dans la feuille de foil, cela facilite la préparation du service. Vous pouvez augmenter ou diminuer le sucre et le miel pour en faire plus VOTRE recette, il n'y a vraiment pas de bien ou de mal.



Attention à ne pas vous brûler lorsque vous ouvrez le film.

CUISEURS À PRESSION ÉLECTRIQUES VARIENT avec le temps de cuisson, ce qui m'a pris 7 minutes à réaliser peut vous prendre jusqu'à 11 minutes.

Anglais vers Français avec Google traducteur

Source : <https://danavento.com/best-instant-pot-honey-glaze-ham/>