

Jambon à la bière de l'érablière (Le palais gourmand)

Si vous suivez ma méthode pour n'aurez pas besoin de la 1/4 tasse de sirop supplémentaire.

1 c. à soupe de beurre
1 gousse d'ail, hachées (mis 5)
1 oignon, haché
1 canette de 473 ml de Rickards dark
1/2 tasse bouillon de poulet ou de bœuf
1/3 + 1/4 tasse de sirop d'érable (1/3 seulement)
3 c. à soupe de moutarde de Dijon
2 clous de girofle
1 bâton cannelle
1 c. à thé de graines de coriandre (oublié)
Au goût poivre du moulin
2,5 kg (5 1/2 lb) d'épaule de porc fumé picnic

Enlever le filet sur le jambon, le couper en deux en contournant l'os et dégraisser un peu le dessus, réserver. Fondre le beurre et y faire revenir l'oignon et l'ail quelques minutes.

Verser dans une rôtissoire, ajouter le reste des ingrédients et déposer le jambon partie coupé vers le bas. Cuire au four couvert, à 375° 1 h 30, réduire le feu à 325°, retourner le jambon et poursuivre la cuisson une autre 1 h 30. Arroser le jambon à l'occasion si désiré.