

Jambon picnic à l'ananas et au miel à la mijoteuse

~Note: J'ai remplacée l'eau par du bouillon de poulet. Pour épaissir la sauce, j'ai ajoutée une demi glace.

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 8 heures

Portions: 8

~Ingrédients

1 jambon (environ 2,5 kg) de type picnic

1 tasse d'eau (moi, bouillon de poulet)

5 clous de girofle

3 feuilles de laurier

2 branches de thym frais

1 ananas sans le cœur, pelé et coupé en tranches de 1 cm d'épaisseur (8 à 10 tranches)

1/3 de tasse de miel (moi beaucoup plus)

~Préparation

1)Retirer le filet du jambon, puis le déposer dans la mijoteuse en plaçant la couenne sur le dessus. Ajouter l'eau, les clous de girofle, les feuilles de laurier et le thym.

2)Avec des cure-dents, piquer les tranches d'ananas sur le jambon, puis recouvrir de miel.

3)Couvrir et cuire à basse température pendant 8 heures, ou jusqu'à ce que le jambon se défasse à l'aide d'une pince.

4)Retirer délicatement le jambon de la mijoteuse, défaire des morceaux, puis déposer dans une assiette de service avec les tranches d'ananas.

5)Verser le jus de cuisson dans une saucière et en arroser le jambon pour servir.

source: 3 fois par jour modifiée par Lexibule

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule