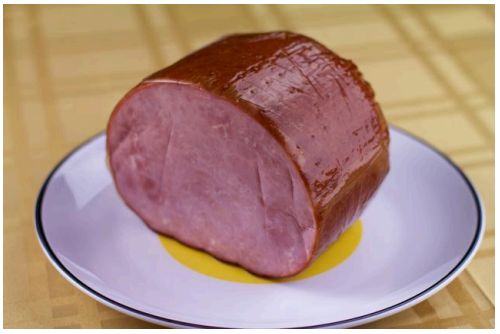
JAMBON À L'ÉRABLE
ET À LA BIÈRE À LA MIJOTEUSE



Ingrédients :

1 jambon fumé dans l'épaule avec os d'environ 3 kg (6 1/2 lb)
2 c. à soupe de moutarde de Dijon
3 à 4 clous de girofle
1 bouteille de 341 ml de bière blonde
3/4 tasse de sirop d'érable
Eau

Préparation :

Retirer le filet du jambon. Déposer le jambon dans la mijoteuse. Le badigeonner avec la moutarde et le piquer avec les clous de girofle.

Ajouter la bière et le sirop d'érable. Couvrir d'eau froide jusqu'à 5 cm (2 po) du rebord de la mijoteuse.

Temps de cuisson :

Couvrir et cuire à basse température (Low) environ 10 heures ou jusqu'à ce que le jambon se défasse à la fourchette. On peut retourner le jambon à la mi-cuisson.

Retirer le jambon de la mijoteuse puis l'émincer ou le défaire en morceaux. Conserver le jus de cuisson (reste environ 2,25 litres / 9 tasses) pour faire cuire des pommes de terre entières si désiré.

Note :

Il n'est pas nécessaire de désaler le jambon avant de le cuire à la mijoteuse.