

[tables de fêtes]

sucre demerara = sucre roux non traité

jambon glacé

À LA MOUTARDE ET AUX ABRICOTS

Recette du
11/12/2014

jambon → à faire préparer par le boucher - pas suite demi-sel

POUR 12 PERSONNES

[préparation : 20 min / cuisson : 2 h 30]

- 1 jambon demi-sel de 3 kg
- 2 bouteilles de cidre brut (1,5 l)
- 1 carotte pelée en rondelles
- 1 branche de céleri découpée en 3 morceaux
- 1 oignon pelé en quartiers
- 1 pomme pelée en quartiers
- 1 feuille de laurier
- 10 grains de poivre noir
- 12 petites pommes reinettes avec la peau
- 2 c. à s. de sucre demerara
- 55 g de beurre coupé en dés
- 1 boîte d'abricots au sirop
- GLAÇAGE
- 20 clous de girofle
- 30 cl de calvados
- 2 c. à s. de moutarde en grains
- 1 c. à s. de graines de moutarde
- 100 g de sucre demerara
- 2 c. à s. de crème fraîche épaisse

1 Placez le jambon dans un grand faitout. Arrosez-le de cidre, en réservant 1 verre pour la cuisson des pommes, et complétez avec de l'eau de manière à recouvrir entièrement le jambon. Ajoutez la carotte, le céleri, l'oignon, la pomme, la feuille de laurier et les grains de poivre. Portez à ébullition, couvrez et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 2 h.

2 Pendant ce temps, ôtez le cœur des pommes reinettes et disposez-les dans un plat à four. Saupoudrez-les de sucre et parsemez-les de beurre. Arrosez le plat avec le verre de cidre, puis ajoutez les abricots égouttés, en réservant le sirop. Enfourez les fruits pour 30 min de cuisson à 180 °C (th. 6).

3 Sortez le jambon du faitout et déposez-le sur la plaque de cuisson du four. Ôtez la couenne et piquez la viande de clous de girofle de façon régulière. Avec la pointe d'un couteau, dessinez des croisillons sur la surface. Dans un bol, mélangez le calvados, la moutarde, les graines de moutarde et le sucre. Enduisez le jambon de cette préparation, puis arrosez-le avec le sirop des abricots. Enfourez à 150 °C (th. 5) pour 30 min de cuisson.

4 En fin de cuisson, sortez le jambon du plat. Déglacez le jus de cuisson avec la crème et faites-le réduire 2 min à feu vif, en mélangeant bien les sucs. Vérifiez l'assaisonnement. Versez cette sauce dans une saucière, puis découpez le jambon en tranches et servez-le accompagné des pommes au four.

moutarde
en grains - 3 cuill

CONSEIL MALIN Le jambon est une viande qui peut rester fade :
à servir avec une sauce à cœur par votre charcutier.