

Préparation 20 min  
Cuisson 1 h 20

Matériel spécifique  
Petits piques à brochette en bois

Coût  
Difficulté



acheter jambon (sans os)  
le faire cuire au bouillon légumes  
1h et 1/2 d'abord avant de le travailler  
au four comme

## Jambon rôti à l'ananas et au cumin

Les ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 1 petit jambon cuit de 2 kg environ → 2,5 kg pour 12 personnes
- 1 ananas
- 4 oignons blancs
- 6 cuil. à soupe de miel
- 8 cuil. à soupe de sauce soja
- 1 cuil. à café de Maïzena®
- 6 pincées de cumin
- sel et poivre noir

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Avec un couteau, incisez verticalement puis horizontalement le jambon sur toute sa surface et sur 1 cm de profondeur environ. Pelez l'ananas, coupez-le en quartiers, éliminez le centre puis coupez les chairs en morceaux de la taille d'une grosse noisette environ.

2 Coupez les oignons blancs en tranches pas trop fines, et mettez-les dans un grand plat. Placez le jambon sur les oignons. Salez, poivrez, versez un verre d'eau et faites cuire au four pendant 30 min. Mélangez dans un bol le miel, la sauce soja, la Maïzena® et le cumin. Sortez le jambon du four et arrosez-le avec une partie du mélange. Remettez au four à nouveau 30 min.

3 Enfilez les morceaux d'ananas sur les piques à brochette et piquez-les sur le jambon. Arrosez à nouveau de préparation au miel et remettez au four pour 20 min de cuisson supplémentaires. Servez entier et découpez le jambon devant les convives.

Entouré de tranches d'ananas frais -

suggestion pour le vin  
Avec ce jambon chaud, servez un bergerac rouge. - Minervois