



THE J.M. SMUCKER Co

Jambon glacé à la cerise

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 1 hr 20 mins 4 N/A

Ingredients

- 10 lb (5 kg) jambon entier tout à fait cuit de
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau ou de jus de fruit
- 1 tasse (250 mL) de tartinade de cerises **Smucker's®** Pure
- 3 c. à table (45 mL) de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à table (30 mL) de sirop de maïs
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 1/2 tasse (125 mL) d'amandes rôties en julienne
- 2 c. à table (30 mL) eau ou jus de fruit

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).

Step 2:

Poser le jambon sur une grille dans une lèchefrite peu profonde. Verser 1/2 t. (125 ml) d'eau ou de jus dans la lèchefrite. Cuire à découvert, dans le four préchauffé, pendant environ 1 heure.

Step 3:

Pendant la cuisson, mélanger dans une casserole la confiture de cerises, le vinaigre, le sirop de maïs et la cannelle. Chauffer en brassant jusqu'à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 2 minutes. Incorporer les amandes en brassant. Retirer du feu.

Step 4:

À peu près 20 minutes avant la fin de la cuisson du jambon, répandre à la cuiller sur le jambon 3/4 tasse (175 ml) de la glace, puis badigeonner de temps à autre. Retirer le jambon du four et le déposer sur un plateau de service chaud. En brassant, verser les 2 c. à table (30 ml) d'eau ou de jus de fruit dans la glace restante, la réchauffer et la servir avec le jambon.

Images

