

Jambon braisé à l'érable, pommes de terre grelots à l'ail rôti et au thym |

Recette pour 4 personnes

Description

Une assiette de cabane à sucre bien de chez nous, le Québec dans l'assiette.

L'astuce du chef

Il est évidemment possible de partir avec un jambon cru ou à l'os, dans ce cas la cuisson sera beaucoup plus longue minimum 2 heures suivant la grosseur du jambon.

Ingrédients

Jambon braisé

- 600 Gr Jambon entier cuit
- 4 Branche(s) Thym
- 100 Ml Sirop d'érable
- 100 Ml Eau
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes de terres

- 600 Gr Pommes de terre grelots
- 2 Branche(s) Thym
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **150 mins**

Mise en place

Lavez les pommes de terre grelot.

Taillez le jambon en tranches épaisses.

Découpez les pommes de terre grelots en rondelles d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur, assurez-vous d'une taille régulière pour une cuisson uniforme.

Dans un bol, mélangez les pommes de terre avec des feuilles de thym, l'ail en chemise, filet d'huile et sel et poivre.

Cuisson Jambon + Pommes de terre

Placez le jambon dans un plat (idéalement moule à cake, bords hauts) allant au four. Ajoutez-y le sirop d'érable et l'eau, recouvrir d'un papier aluminium.

Placez au four pour 30 à 45 mn à 400°F

Étalez le mélange des pommes de terre sur une plaque à cuisson.

Placez au four pour environ 25 à 30 minutes.

Baissez le four et garder le jambon au chaud jusqu'au service

Bon appétit!