



Philippe Mollé
RECETTE GOURMANDE

JAMBON AU SUCRE D'ÉRABLE MANDARINE ET JUS D'ÉPICES

1 demi-jambon à l'os déjà précuit

45 ml de moutarde forte

60 ml de sucre d'érable Mandarine

15 ml de zestes de citron râpé

12 clous de girofle

275 ml de bière noire

5 ml de poivre vert de l'inde

5 ml de poivre noir extra

5 ml de poivre rose

125 ml de bouillon de volaille

1 échalote hachée finement

45 ml de beurre froid

6 À 8 PERSONNES

Mélanger le sucre d'érable avec la moutarde et le zeste de citron. Tartiner le jambon sur le dessus du mélange sucre moutarde. Répartir les clous de girofle en les piquant sur le jambon. Verser la bière et le fond de volaille dans un plat de service, puis poser le jambon. Cuire au four à 350 degrés durant 1 heure 45 min. Écraser grossièrement les poivres, et ajouter l'échalote avec le jus restant. Cuire 1 min. ou deux puis monter le jus avec les petits morceaux de beurre. Bon appétit !



SIGNÉ MOLLÉ
COLLECTION ISENS