

RECETTE

Jambon au four de Catherine



Trempage **toute une nuit**

Préparation **10 minutes**

Cuisson **3 à 4 heures**

Pour **plusieurs personnes**

Ingrédients

- 2 lbs de bines
- 1 oignon entier
- du poivre
- de la mélasse
- 1 à 2 c. À thé de bouillon de poulet
- 1 à 2 c. À soupe de cassonade
- 1 canne de sirop d'érable
- Carottes
- Miel et beurre

Préparation

1. Faire tremper les bines toute la nuit.
2. Autour du jambon, je mets les bines et les autres ingrédients.
3. J'arrose les bines de la cassonades et l'eau bouillante par-dessus les beans.
4. J'arrose le jambon avec 1/2 à 1 canne de conserve de sirop d'érable en 1 à 2 fois.
5. Il faut surveiller les beans et ajouter de l'eau au besoin.
6. Cuire le tout pendant 4 à 5 heures à environ 300 degré C.

7. Servir avec carotte en doigt, beurre, miel et poivre à des carottes bouillies égouttées.

Astuces

Merci Catherine! Jambon de Costco.