

Le jambon d'Estelle

Ingrédients

- 1 jambon avec os ou 1 épaule pique-nique fumée
- ½ tasse de sirop d'érable
- 2 cuillères à thé de sauce soya
- 2 cuillères à soupe de Ketchup
- 1 cuillère à soupe moutarde de Dijon
- 1 cuillère à thé cari
- 1 cuillère à thé coriandre moulue
- 2 cuillères à soupe poudre d'ail
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°C
2. Déposer le jambon dans une grande casserole ou une cocotte allant au four, ajouter les ingrédients et couvrir d'eau froide. Couvrir et cuire durant 3 à 4 heures (ou jusqu'à ce que le jambon s'effiloche facilement).