



## Jambon glacé à l'érable et au vinaigre balsamique

**Catégorie:** Mets principaux

**Description:**

**Ingrédients:**

- 1 demi-jambon fumé avec l'os, entièrement cuit (8 à 10 lb/4 à 5 kg)
- 2 c. à tab (30 ml) de sirop d'érable
- 2 c. à tab (30 ml) de moutarde de Dijon
- 2 c. à tab (30 ml) de vinaigre balsamique

**Instructions:**

1. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, enlever la couenne et le gras à la surface du jambon en conservant environ 1/4 po (5 mm) du gras. Avec le couteau, faire des entailles à la surface du gras de manière à former des losanges. Déposer le jambon sur la grille d'une rôtissoire. Cuire au four préchauffé à 325°F (160°C) pendant 2 heures.
  
2. Dans un petit bol, mélanger le sirop d'érable, la moutarde de Dijon et le vinaigre balsamique. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner le jambon d'environ le tiers de la glace au vinaigre balsamique. Poursuivre la cuisson pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans le jambon indique 140°F (60°C) (badigeonner le jambon avec le reste de la glace au vinaigre balsamique deux fois en cours de cuisson). Déposer le jambon sur une planche à découper. Couvrir de papier d'aluminium, sans serrer, et laisser reposer pendant 20 minutes. (Vous pouvez préparer le jambon à l'avance, le laisser refroidir et l'envelopper de papier d'aluminium. Il se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.)
  
3. Au moment de servir, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper le jambon en tranches fines.