



Jambon à la bière de l'érablière

Catégorie: Mets principaux

Description:

Donne 8 à 10 portions

Ingrédients:

15 ml de beurre (1 c. à soupe)
1 gousse dail, hachée
1 oignon, haché
1 bouteille de 340 ml de bière forte au choix (1 1/3 tasse)
250 ml de bouillon de poulet ou de bSuf (1 tasse)
80 + 60 ml de sirop d'érable (1/3 + 1/4 tasse)
45 ml de moutarde de Dijon (3 c. à soupe)
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle
5 ml de graines de coriandre (1 c. à thé)
poivre du moulin au goût
1 épaule de porc fumé picnic (avec os), soit plus ou moins 2,5 kg (5 1/2 lb)

Instructions:

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et y faire revenir lail et loignon. Ajouter la bière, le bouillon de poulet ou de bSuf, 80 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable, la moutarde, les épices et poivrer au goût. Bien mélanger pour délayer la moutarde et porter à ébullition.
2. Déposer l'épaule de porc fumé dans la casserole. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
4. Retirer l'épaule de porc de la casserole, enlever le filet autour de la viande (retirer la couenne et une partie du gras si désiré) et déposer celle-ci dans un plat allant au four.
5. Remettre la casserole sur le feu et faire réduire le bouillon de moitié.

Ajouter le reste (60 ml) du sirop d'érable. Badigeonner la viande avec le bouillon réduit et mettre au four 15 à 20 minutes. Badigeonner fréquemment durant la cuisson.

6. Trancher lépaule de porc fumé picnic et servir avec des légumes de votre choix.