

# Jambon au cidre et ses légumes

Recette proposée par votre charcuterie Leforgeais

🕒 Préparation : 20 mn

🕒 Cuisson : 3 h 30 mn

👤 Portions : 8

🛒 Ingrédients :

- 1 jambon avec os Leforgeais de 2 kg (environ 4 1/2 lb)
- 750 ml (3 tasses) de cidre
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 2 oignons hachés
- 2 carottes émincées
- 6 gousses d'ail entières pelées
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre
- 6 pommes coupées en quartiers



## Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (350°F).

Déposer le jambon dans une cocotte ou dans rôtissoire.

Dans un bol, mélanger le cidre avec le sirop d'érable, puis verser sur le jambon.



## Etape 2

Répartir les oignons, les carottes, l'ail et le laurier autour du jambon.

Poivrer.

Couvrir et cuire au four 2 heures 30 minutes.



## Etape 3

Ajouter les pommes dans la cocotte.

Poursuivre la cuisson au four à découvert 1 heure, en arrosant le jambon avec le jus de cuisson à quelques reprises, jusqu'à ce que la chair se détache facilement de l'os.



## Etape 4

Servir le jambon accompagné de ses légumes.

Bonne dégustation!