

JAMBON DE NOËL AUX GROSEILLES PAYS

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

15 min

Repos

2h

Personnes

10

Ingrédients

Liste des ingrédients

20 groseilles pays

10cl de rhum vieux

20g de soupe de sucre de canne

Le zeste d'1/2 citron vert

1 pincée de muscade

1 pincée de cannelle

1 jambon de Noël

1 cuillère à café de 4 épices

1 cuillère à café de mélange 5 baies

Clous de girofle

Préparation

Détacher les calices (pétales) de groseilles pays de leur noyau.

Porter à frémissement dans 40cl d'eau avec 10g de sucre, le zeste du citron, la cannelle, et la muscade.

Mélanger régulièrement et laisser mijoter à feu moyen durant 20 minutes, jusqu'à que la préparation réduise de moitié.

La cuisson est parfaite lorsque la préparation est parfumée et les fleurs cuites et confites.

Réserver quelques fleurs pour le dressage en les égouttant sur du papier, puis les laisser sécher à l'air libre.

Mixer la préparation. Réserver jusqu'à complet refroidissement.

Préchauffer le four à 200°C durant 15 minutes.

Couper la couenne du jambon et la retirer en prenant soin de conserver le gras.

Elle est essentielle pour donner toute sa coloration à notre jambon !

Disposer le jambon sur un plat allant au four.

Déposer le jambon du côté le plus bombé pour un joli rendu final.

Assaisonner le jambon avec quelques pincées du mélange 5 baies et de 4 épices.

Piquer le jambon avec les clous de girofle.

Arroser d'une partie du jus concentré de groseille et conserver le reste pour le service.

Enfourner 20 minutes.

Déglacer le caramel au fond du plat avec le reste du sirop de groseille pays. Servir tiède ou froid.

Environ **4,50€** 
PAR PERSONNE