



RECETTE

Jambon en croûte d'herbes et de noix

Recette créée pour
Plat rectangulaire
héritage de 3,8 L

Main Ingredient
Porc

Temps de cuisson
Plus de 3 heures

Portions
10-12

☐ Mode Cuisinier

NOTES DE RECETTE

Prêt à repousser les limites de la tradition culinaire ? Cette recette fait passer le rôti de jambon à une catégorie supérieure. Les convives seront enchantés

dès la première bouchée par l'harmonie des épices et la texture croustillante, le tout magnifiquement cuisiné et servi dans notre Plat rectangulaire héritage.

INGRÉDIENTS

Jambon

- 1 jambon fumé sans os, environ 7,5 lb
- 2 oranges, zeste et jus
- ½ tasse de confiture de pêche
- ½ tasse d'eau
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à soupe de garam masala
- Quelques pincées de poivre de Cayenne
- 1 tasse de pistaches écalées rôties
- 1 tasse de panko
- 2 grosses gousses d'ail
- 2 c. à soupe de cassonade
- 2 c. à soupe de feuilles de thym
- 1 c. à soupe de feuilles de romarin
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 1 tasse de bouillon de poulet (environ)

Sauce

- 2 tasses de bouillon de poulet
- 1 c. à thé de fécule de maïs
- ½ tasse de confiture de pêche
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin

ÉQUIPMENT

- [Plat rectangulaire de 3,8 L](#)
- [Sauteuse de 2 L](#)
- [Mortier et pilon](#)
- [Pinceau Revolution®](#)
- [Fouet classique Revolution®](#)

INSTRUCTIONS

Jambon

Mettre le jambon dans un [Plat rectangulaire de 3,8 L](#). Laisser le jambon reposer à température ambiante pendant la préparation des prochaines étapes.

Dans une [Sauteuse](#), porter la confiture, l'eau, la moutarde, les épices et le jus d'orange à ébullition (réserver le zeste pour la garniture). Saler et poivrer. Laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une texture épaisse et sirupeuse, soit environ 30 minutes.

Préchauffer le four à 325°F (160°C).

Pendant ce temps, broyer les pistaches, le panko, l'ail, le sucre, les herbes et le zeste d'orange dans un robot culinaire ou dans un [Mortier](#), au moyen d'un pilon, jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière. Incorporer l'huile. Saler et poivrer. Réserver.

Badigeonner généreusement le jambon de glaçage aux pêches avec un [Pinceau Revolution®](#). Verser le bouillon de poulet dans le plat rectangulaire. Mettre le plat au four et faire cuire pendant 1 heure 30 minutes. Badigeonner le jambon de glaçage aux pêches à mi-cuisson. Ajouter du bouillon de poulet au besoin pour garder une mince couche de liquide au fond du plat pendant la cuisson. Retirer le jambon du four et badigeonner le glaçage aux pêches restantes. Laisser reposer pendant 5 minutes afin que le jambon refroidisse légèrement.

Porter la température du four à 400 °F (200 °C).

Déposer le jambon sur une grande planche à découper. Verser le jus de cuisson dans une Sauteuse propre et réserver. Couvrir le jambon de la chapelure aux pistaches. Remettre le jambon dans le plat rectangulaire. Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Retirer le jambon du four et laisser reposer pendant 15 minutes

Sauce

Pendant ce temps, verser le bouillon de poulet et mettre la fécule de maïs dans la Sauteuse contenant le jus de cuisson. Fouetter à l'aide d'un [Fouet classique Revolution®](#). Ajouter la confiture de pêche et les herbes. Porter à ébullition. Laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. Retirer les herbes et rectifier l'assaisonnement.

Découper le jambon en tranches minces. Servir avec la sauce et une purée de pommes de terre.

Commentaires
