

Jambonneau roulé glacé aux cerises piquantes

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 jambonneau de 750-800 g emballé sous vide
8 clous de girofle

Glace:

1 cs de sucre roux
1/2 cs de xérès sec
1/2 cs de miel
1/2 cs de moutarde forte

Cerises:

2,5 dl de nectar de poire
120 g de cerises séchées
2 cc de gingembre en poudre
1 petite poire, 100 g environ, pelée, taillée en petits dés
1 cs de vinaigre de cidre
2 pincées de girofle en poudre
1/4 cc de curry de Madras en poudre
1 petite poire, 100 g environ, coupée en lamelles



Préparation

1. Laisser frémir le jambonneau roulé dans son emballage dans l'eau frémissante (80-90°C) durant 30 minutes environ.
2. Enlever l'emballage et piquer les clous de girofle dans le jambonneau en les alignant.
3. Mélanger soigneusement tous les ingrédients de la glace et en badigeonner le jambonneau avec la moitié. Glisser au milieu du four préchauffé à 200 °C et cuire durant 10 minutes. Badigeonner du reste de glace et poursuivre la cuisson durant 10 minutes.
4. Avant de couper en tranches, laisser reposer brièvement à four éteint et ouvert.
5. Pour les cerises, porter à ébullition le nectar de poire et ajouter les cerises ainsi que les ingrédients restants. Laisser frémir durant 5 minutes, puis reposer durant 30 minutes sur la plaque de la cuisinière éteinte.
6. Couper le jambonneau en tranches et accompagner de cerises et de lamelles de poire tièdes.

Remplacer les cerises séchées par des poires séchées, émincées.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 497 kcal; protéines: 30 g; lipides: 28 g; glucides: 32 g.