

Jambonneau à la mode Grillardin

Pour 4 personnes



1 jambonneau

Cuire ou réchauffer dans de l'eau frémissante (80°C).

Sauce

2 cs

Caraméliser dans une casserole.

1 dl d'eau bouillante

Eteindre le caramel.

2 cs de miel

Ajouter les ingrédients et laisser cuire 1 minute.

2 cs de vin blanc

2 cs de jus de citron

2 cs de cognac

2 cs de moutarde (petites)



Jambonneau cuit

Enlever délicatement la couenne. Couper le lard en losanges, déposer le jambonneau dans une lèche-frite ou un plat supportant la chaleur, approprié à la grandeur du morceau.

Arroser la viande avec la sauce, mettre au four préchauffé à 220°C durant environ 30 min., jusqu'à ce que la viande soit bien dorée, tout en arrosant avec la sauce toutes les 10 min.

Couper le jambonneau en tranches.
Pour la sauce, rectifier l'assaisonnement et la consistance en ajoutant évent. un peu d'eau.
Servir à part.