

# Jambon braisé à l'érable, pommes de terre grelots à l'ail rôti et au thym |

Recette pour 4 personnes

## Description

Une assiette de cabane à sucre bien de chez nous, le Québec dans l'assiette.

## L'astuce du chef

Il est évidemment possible de partir avec un jambon cru ou à l'os, dans ce cas la cuisson sera beaucoup plus longue minimum 2 heures suivant la grosseur du jambon.

## Ingrédients

### Jambon braisé

- 600 Gr Jambon entier cuit
- 4 Branche(s) Thym
- 100 Ml Sirop d'érable
- 100 Ml Eau
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pommes de terres

- 600 Gr Pommes de terre grelots
- 2 Branche(s) Thym
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **150 mins**

### Mise en place

Lavez les pommes de terre grelot.

Taillez le jambon en tranches épaisses.

Découpez les pommes de terre grelots en rondelles d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur, assurez-vous d'une taille régulière pour une cuisson uniforme.

Dans un bol, mélangez les pommes de terre avec des feuilles de thym, l'ail en chemise, filet d'huile et sel et poivre.

### Cuisson Jambon + Pommes de terre

Placez le jambon dans un plat (idéalement moule à cake, bords hauts) allant au four. Ajoutez-y le sirop d'érable et l'eau, recouvrir d'un papier aluminium.

Placez au four pour 30 à 45 mn à 400°F

Étalez le mélange des pommes de terre sur une plaque à cuisson.

Placez au four pour environ 25 à 30 minutes.

Baissez le four et garder le jambon au chaud jusqu'au service

**Bon appétit!**