

# LE JAMBON D'EXCEPTION LAQUE AU MIEL ET EPICES

(Une recette exclusive de Stéphane Debracque pour  
Les Artcutiers)

## INGREDIENTS

- 1 jambon cuit supérieur à l'ancienne sale à la veine aux herbes de Provence
- 200g de miel de région
- 2 gousses de vanille de Madagascar
- 3g de badiane en poudre
- 3g de cannelle en poudre
- 20 pièces de clou de girofle
- 8 pièces d'anis étoilé
- 150 ml de sauce soja salé
- 1 demi litre de jus d'ananas
- 1 ananas frais



## ETAPE 1

Quadriller la couenne du jambon et clouter les girofles dans celle-ci.

## ETAPE 2

Porter à ébullition, le miel, la sauce soja, la vanille ouverte en deux, la badiane et la cannelle.

Déglacer avec le jus d'ananas. Réserver.

## ETAPE 3

Enfourner le jambon au four, Th 180° pendant 3 heures.

Laquer le jambon toutes les 20 minutes avec la préparation de l'étape 2.

## ETAPE 4 « facultatif »

Dans la dernière heure de cuisson, décorer le jambon d'éventails ou tranches d'ananas frais.

Continuer le laquage pendant encore 1 heure.

## ETAPE 5

Régalez vous avec ce jambon, juste magnifique et terriblement bon.



**LES ARTCUTIERS**  
DES TERROIRS À SAVOURER