

Féeries hivernales 2021

« Saveurs Antilles »

Jambon Nwël Créole à l'ananas

Tradition des fêtes de Noël aux Antilles et en Guyane

Ingrédients :

1 jambon de Noël épicé Man'tine Saveurs - 1 Ananas ou une boîte d'ananas en rondelles au choix - 60 grammes de sucre roux - 1 bouchon de rhum Antillais - Quelques tomates cerises pour la décoration.ail

- 1- Placer le jambon dans un plat allant au four.
- 2- Ciseler le jambon précuit et épicé de «Man'tine Saveurs» en créant des losanges de 2 cm environ. Piquer le jambon à l'aide d'un couteau sur toute la surface.
- 3 - Saupoudrer avec le sucre de canne et le masser.
- 4 - Ajouter les tranches d'ananas sur le dessus.
- 5 - Verser le sirop de la boîte d'ananas sur le jambon.
- 6 - Enfourner dans un four préchauffé à 210° pour 30 ou 40 minutes. Le jambon doit être bien doré. Pendant la cuisson, arroser le jambon toutes les 10 minutes.
- 7 - Sortir le plat du four. Arroser le jambon de rhum vieux et faites le flamber quelques secondes.
- 8 - Décorer avec les tomates cerises. À déguster chaud accompagné de bananes plantain frites ou d'une purée de patate douce, ou froid pour l'apéritif.

Féeries hivernales 2021

« Saveurs Antilles »

Jambon Nwël Créole à l'ananas

Tradition des fêtes de Noël aux Antilles et en Guyane

Ingrédients :

1 jambon de Noël épicé Man'tine Saveurs - 1 Ananas ou une boîte d'ananas en rondelles au choix - 60 grammes de sucre roux - 1 bouchon de rhum Antillais - Quelques tomates cerises pour la décoration.ail

- 1- Placer le jambon dans un plat allant au four.
- 2- Ciseler le jambon précuit et épicé de «Man'tine Saveurs» en créant des losanges de 2 cm environ. Piquer le jambon à l'aide d'un couteau sur toute la surface.
- 3 - Saupoudrer avec le sucre de canne et le masser.
- 4 - Ajouter les tranches d'ananas sur le dessus.
- 5 - Verser le sirop de la boîte d'ananas sur le jambon.
- 6 - Enfourner dans un four préchauffé à 210° pour 30 ou 40 minutes. Le jambon doit être bien doré. Pendant la cuisson, arroser le jambon toutes les 10 minutes.
- 7 - Sortir le plat du four. Arroser le jambon de rhum vieux et faites le flamber quelques secondes.
- 8 - Décorer avec les tomates cerises. À déguster chaud accompagné de bananes plantain frites ou d'une purée de patate douce, ou froid pour l'apéritif.