

# Jambon Glacé au miel et à la coriandre



## TEMPS DE PRÉPARATION

25 min

## TEMPS DE CUISSON

4 h



## TYPE DE PLAT

Plat principal

## CUISINE

Française



## PORTIONS

4

## INGRÉDIENTS

- 1 jambon désossé mais pas découenné. Expliquez au boucher que vous allez le rouler et le ficeler.
- 4 Tangérines ou oranges ou clémentines
- 3 branches de poireaux coupées en rondins de 4 ou 5 cm
- 3 Têtes d'ail
- Sel/poivre
- 500 gr d'épinards frais

### Pour le laquage

- 1 cup de miel (divisé)
- 3 c. à soupe de graines de coriandre
- 1 c. à soupe de poivre noir entier
- 1 c. à soupe de fleur de sel
- ½ cup de porto ou de Madère
- ½ cup de fine ou de Cognac

## INSTRUCTIONS

1. Faites rôtir le poivre et les graines de coriandre à sec dans une poêle. Dès que de la fumée apparaît, retirez le poêle du feu. Broyez grossièrement le mélange au pilon ou au mixeur.
2. Saupoudrez une partie du mélange d'épice sur le jambon, côté chair uniquement. Roulez et ficeliez le jambon. Réalisez quelques entailles sur la peau.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 130°C en ne mettant ½ cheminée de briquelettes que d'un seul côté du BBQ.
4. Quand le barbecue est chaud, déposez 2 chunks de bois sur les braises, déposez le jambon sur la grille du côté le plus éloigné possible des braises. Fermez le couvercle et fumez 1h30 à 130°C.
5. Coupez le haut des 2 têtes d'ail aux ¾ de leur hauteur. Versez ½ cup de miel de qualité dans une poêle et déposez les têtes d'ails, face coupée dans le miel. Faites chauffer à feu moyen pendant 10 minutes environ. Il faut que le miel colore mais ne brûle pas.
6. Réservez les têtes d'ail sur une assiette. Versez le porto et le cognac dans le miel, ainsi que 1 ½ CAS de mélange d'épices et la ½ cup de miel restante. Faites réduire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe.

7. Dans un grand plat pouvant contenir le jambon roulé, déposez les épinards en aillant pris soin de les huiler. Déposez le jambon sur les épinards. Déposez ensuite les têtes d'ail, face coupé vers le haut cette fois, les quartiers de tangerines et les tronçons de poireaux. Versez un petit verre d'eau et quelques feuilles de laurier.
8. Déposez un peu de notre glaçage sur le jambon à l'aide d'un pinceau.
9. Couvrez le plat avec une grande feuille de papier aluminium
10. Déposez maintenant le plat sur la grille du BBQ, ajoutez un peu de charbon si nécessaire, et fermez à nouveau le couvercle. Cette fois nous allons essayer de cuire à 180°C, donc vous pouvez ouvrir l'entrée d'air et la cheminée aux  $\frac{3}{4}$  pour augmenter la température.
11. Pendant la cuisson, glacez encore une fois ou 2 le jambon au pinceau.
12. Lorsque la température intérieure du jambon atteint les 70°C, retirez la feuille d'aluminium, glacez une dernière fois le jambon au pinceau et refermez le couvercle du BBQ pour 10 minutes.



#### MOTS CLÉS

cognac, coriandre, jambon, miel, porto