

# JAMBON GLACÉ AUX CANNEBERGES ET PARFUMÉ AU ROMARIN

Plus de 60 minutes

Rendement : 8 à 10 portions

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 heures

## Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de canneberges
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) d'eau
- 60 ml (1/4 tasse) de porto
- 15 ml (1 c. à soupe) de clous de girofle
- 1 jambon fumé de 1,8 kg (4 lbs)
- 4 tiges de romarin frais
- Poivre en grains

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans une casserole, mélanger les canneberges, le sucre, l'eau et faire cuire pendant 5 minutes. Retirer les canneberges et les mettre de côté. Amener le jus à ébullition pendant 2 minutes. Ajouter le porto. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.

Déposer le jambon dans une rôtissoire. Le piquer de clous de girofle et recouvrir de sirop au porto. Ajouter les tiges de romarin et poivrer généreusement. Faire cuire environ 2 heures au four en badigeonnant régulièrement.

Servir avec les canneberges et accompagner de riz et d'un légume de saison.

0.5 portion de fruits et de légumes

*(recette provenant du site [www.iga.net](http://www.iga.net))*