



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



CATEGORIE

Déjeuner

QTE DE PERSONNES

X personnes

TEMPS PREPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

9h30

TOTAL

9h45

JAMBON EFFILOCHÉ BIÈRE & SIROP D'ÉRABLE

Niveau de difficulté : facile

INGRÉDIENTS :

- 1 jambon picnic fumé avec os 6 lbs
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil.à table de Moutarde de Dijon
- 1 bière sans gluten 341 ml
- 1/3 de tasse de sirop d'érable
- 2 cuil à thé de thym frais
- 2 clous de girofle

*Bon
Appétit*

Source : recettesjecuisine.com

MÉTHODE JAMBON EFFILOCHÉ À LA BIÈRE ET SIROP D'ÉRABLE:

- Étape 1 : Dans la mijoteuse déposer l'épaule et l'oignon haché
- Étape 2: Dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients
- Étape 3: Verser la préparation du bol dans la mijoteuse
- Étape 4 : Couvrir et cuire 8 à 10 heures à faible intensité

VOIR LA RECETTE DE BRUNCH AU PAIN DORÉ & PORC EFFILOCHÉ - UN DÉLICE