

## **JAMBON DE LA CABANE À SUCRE**

**1 jambon de 8 à 10 livres**

**3 litres de jus de pommes ou 3 litres d'eau d'érable**

**2 tasse de raisins secs**

**2 tasses de sucre d'érable**

**2 c. à thé de clous de girofle moulus**

**¼ tasse d'eau**

- 1.** Porter le jus de pommes ou l'eau d'érable à ébullition. Y placer le jambon. Couvrir et laisser mijoter pendant 2½ heures ou 3 heures, à feu lent, ou jusqu'à ce que le jambon soit tendre. Retirer du liquide.
- 2.** Enlever la couenne et recouvrir le gras du jambon avec le sucre d'érable, la moutarde sèche, les clous moulus mélangés avec l'eau. placer dans une lèchefrite, ajouter une tasse de jus de cuisson et les raisins secs. Faire cuire pendant un autre 30 minutes dans un four à 300° F.
- 3.** Au goût, épaissir le jus avec un peu de farine grillée, délayée avec de l'eau froide. Servir cette délicieuse sauce aux raisins avec le jambon chaud. Ce jambon est également savoureux froid.