



Porc  
Jambon à l'os



**2h50** **10 min** **2h30** **10 min** **277**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du glaçage

- 1 Mélanger la moutarde de Dijon, la moutarde ancienne et la confiture d'abricots dans un saladier.
- 2 Effeuille le romarin.
- 3 Hacher grossièrement les feuilles à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Ajouter le romarin au glaçage et bien mélanger.
- 5 Réserver la préparation.

### Étape 2

#### Cuisson du jambon

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Déposer le jambon au centre d'un grand plat allant au four.
- 3 Enfourner et laisser cuire pendant 2h.
- 4 Après 2h, sortir le jambon du four.
- 5 Napper le jambon avec le glaçage préparé plus tôt à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- 6 Monter la température du four à 180°C (Th.6) pour que le jambon caramélise.

Ingrédients  
pour **10** personnes

#### Ingrédients pour le glaçage

60 g **Moutarde**  
60 g **Moutarde ancienne**  
60 g **Confiture d'abricots**  
1 branche(s) **Romarin**

#### Ingrédient pour le jambon

4 kg **Jambon entier à cuire avec os**

#### Ingrédients pour le dressage

1 botte(s) **Persil plat**  
3 **Clémentine(s)**

- 7 Retourner le jambon, le laisser cuire pendant 30 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande indique 60°C au cœur du jambon. Surveiller que le glaçage ne brûle pas.
- 8 Retirer le jambon du four et le recouvrir d'une feuille de papier aluminium pour le maintenir au chaud.
- 9 Laisser reposer pendant environ 10 minutes avant de trancher le jambon. Le repos permet une meilleure répartition des jus dans la viande.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Retirer 1/4 des tiges de la botte de persil à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Décorer le plat avec les branches de persil.
- 3 Découper les clémentines en deux dans le sens de la longueur.
- 4 Déposer le jambon au milieu du plat de service.
- 5 Disposer les clémentines autour du jambon.
- 6 Servir chaud.