


Noix de jambon dans un pain au genièvre



La différence est là.

 Temps actif: 2 h

 Moyenne



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 noix de jambon de porc suisse (env. 1 kg)
- 1 paquet préparation pour pain bis
- 8 baies de genièvre
- 2 cs moutarde douce
- 600 g chou blanc
- 2 poires
- 30 g noisettes
- 1 oignon
- 30 g beurre
- sel
- poivre du moulin

Valeurs nutritives

1 portion (sans salade) contient env.:

- 660 kcal
- 56 g de protéines
- 63 g de glucides
- 19 g de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Préparation

- 1 Préparer la pâte à pain conformément aux instructions. Écraser grossièrement les baies de genièvre au mortier, les incorporer à la pâte et malaxer. Laisser la pâte gonfler.
- 2 Pendant ce temps, faire cuire la noix de jambon dans de l'eau légèrement bouillante pendant env. 40 minutes. Égoutter et laisser refroidir la viande, la badigeonner d'une fine couche de moutarde douce et l'envelopper dans la pâte à pain abaissée. Faire cuire au four préchauffé à 180° C pendant env. 50 minutes.
- 3 Couper le chou blanc en fines lanières. Couper les poires en deux, les épépiner et les couper en fines lamelles. Hacher grossièrement les noisettes. Peler l'oignon et le couper en petits dés.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 4 Faire blondir l'oignon dans le beurre dans une grande poêle. Ajouter le chou blanc et les poires, puis saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 20 à 25 minutes en remuant de temps à autre. Incorporer les noisettes et mélanger.
- 5 Couper le pain ayant contenu la noix de jambon en tranches et servir avec la préparation au chou blanc. Accompagner d'une salade.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.