



Verstegen, with pleasure.



JAMBONNEAU GRILLÉ À LA MIEL-MOUTARDE YELLOW

Ingédients

1 kg	jambonneau	
	MÉLANGE SAUMURE À INJECTER VERO	
100 g	#361703/361708	Verstegen
120 g	SEL NITRITÉ #344001/344005	Verstegen
1 L	eau	
100 g	WORLD GRILL MOUTARDA YELLOW #410502	Verstegen
10 g	miel	
	SAUCE MIEL-MOUTARDE #303602	Verstegen

Préparation

- Faire une saumure avec l'eau, le MÉLANGE SAUMURE À INJECTER VERO et le SEL NITRITÉ.
- Injecter le jambonneau avec la saumure et laisser reposer sous vide pendant 12 heures.
- Faire bouillir le jambonneau dans un chaudron ou dans le combisteamer à 80°C pendant 2 à 3 heures.
- Faire refroidir et badigeonner avec le WORLD GRILL MOUTARDA YELLOW et le miel.
- Griller dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Conseil

Vendez le jambonneau grillé en combinaison avec la SAUCE MIEL-MOUTARDE.

Suggestion pour le consommateur

Préchauffer le four à 160°C.

Délicieux en combinaison avec de la choucroute, du gratin de pommes de terre et de la SAUCE MIEL-MOUTARDE.