



# JAMBON DE NOËL LAQUÉ ORANGE GINGEMBRE CITRONNELLE

POUR 10 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

1 JAMBON CUIT AVEC OS DE 2,5KG

### POUR LA LAQUE :

160G DE MIEL

70 ML DE SAUCE SOJA

70 ML DE VINAIGRE DE RIZ

1 ORANGE

10G DE GINGEMBRE FRAIS

1 BÂTON DE CITRONNELLE

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 degrés.

### PRÉPARER LA LAQUE

- Laver l'orange.
- En prélever le zeste puis la presser.
- Éplucher le gingembre et le râper.
- Râper la citronnelle
- Mélanger le miel et le vinaigre de riz puis ajouter le reste des ingrédients.

### PRÉPARER LE JAMBON

- Déposer le jambon dans un plat allant au four.
- Enfourner.
- Au  $\frac{3}{4}$  de cuisson, arroser avec la moitié de la laque.
- En fin de cuisson, déglacer les sucs de cuisson avec le reste de laque et laisser encore quelques minutes dans le four.

### DRESSAGE

- Découper et servir avec la sauce.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

370 Kcal - Pour 211g :

Glucides : 16,7g dont Sucres : 13,7g,

Lipides : 10g dont AG Saturés : 4g,

Protéines : 53,1g, Fibres : 0,2g, Sel :

6,3g, Calcium : 0,2mg



ALLERGÈNES : BLÉ/GLUTEN, SOJA