



# JAMBON A L'ORANGE

## INGREDIENTS :

- 1 jambon de porcelet
- 100G de beurre
- 2 verres de vin blanc sec
- 2 oranges
- 2 cuillères de miel
- 3 cuillères de vinaigre blanc
- Baies de genièvre et feuilles de laurier
- Sel Poivre

## PREPARATION :

Déposer le jambon dans un plat allant au four ; le poivrer et le beurrer.

Laisser le cuire 1h 30 au four à 220 ° en le retournant de temps en temps pour qu'il soit bien doré

Presser l'orange dans une casserole, mélanger avec le miel et le vinaigre.

Faites chauffer puis verser sur le jambon. Couvrir avec les baies et le laurier.

Remettre à cuire encore 30 mn en arrosant de temps en temps.

Servir avec le jus de jambon et une salade verte par exemple.

