

Jambon de Virginie: un menu sympa pour les fêtes ... la recette du Veff

Pour 10 personnes.

2,5 à 3 kg de jambon cuit entier (ne pas aller en dessous de 1,8 kg pour une belle présentation ; le lendemain froid, c'est très bon).

1 boîte d'ananas en tranches avec son jus.

~ 50 clous de girofle

1 pot de crème pour chantilly.

1 pot de raifort

Placer le jambon dans un plat qui va au four.

Piquer le jambon avec les clous de girofle (tous les 2 cm).

Piquer les ananas sur le jambon avec des « cures dent » en bois.

Verser le jus de la boîte sur le jambon, **mettre au four th°7 ~ 1h** (jusqu'à brunissement des ananas).

Arroser régulièrement avec le jus.

...présentez tel que...

Faire monter la crème en Chantilly.

Incorporer le raifort selon votre convenance.

Bon Appétit