

# Jambon laqué à l'érable et fraises au vinaigre balsamique accompagné d'un étagé de pomme de terre

Recette pour 4 personnes

## Description

Fines tranches de jambon fumé laqué au sirop d'érable, vinaigre balsamique et rhum brun, garni de fraises sautées et d'un étagé de pomme de terre.

## L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les fraises par une brunoise d'ananas. Ces deux fruits ont le même profil aromatique.

## Ingrédients

### Pour la laque à l'érable

- 125 Ml Sirop d'érable
- 60 Ml Vinaigre balsamique
- 30 Ml Bouillon de bœuf
- 60 Ml Rhum brun
- 5 Ml Clou de girofle moulu
  
- Sel et poivre
- Beurre
- Huile végétale

### Pour le jambon

- 0.50 Barquette(s) Fraise(s)
- 400 Gr Jambon fumé d'épaule
  
- Sel et poivre
- Beurre
- Huile végétale

### Étagé de pomme de terre

- 300 Gr Pommes de terre yukon gold
- 60 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Brin(s) Thym
  
- Sel et poivre
- Beurre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Réunir tous les ingrédients de laque et faites réduire de moitié afin d'obtenir un mélange sirupeux. Taillez les pommes de terre en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Hachez le thym. Tranchez le jambon en tranches.

### Pour les pommes de terre

Beurrez quatre cavités d'un moule à muffins. Dans un bol. Déposez les tranches de pomme de terre, le thym haché, la crème et assaisonnez-les de sel et de poivre, bien mélanger. Divisez la quantité en quatre et déposez les pommes de terre dans les cavités du moule à muffins en formant un empilage de fines tranches. Faites cuire au four pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que ce soit tendre lorsque piqué avec la pointe d'un couteau.

#### Pour le jambon

Dans un poêlon chaud, faites colorer les tranches de jambon avec un peu d'huile végétale. Remettez toute la viande dans le poêlon, et ajoutez la sauce et faites-la réduire afin que celle-ci enrobe les tranches de jambons. Dans un poêlon chaud, faites fondre une noisette de beurre et faites sauter les fraises. Assaisonnez de sel et de poivre.

#### Dressez vos assiettes

Dans votre assiette, déposez une portion de pomme de terre, quelques tranches de jambons sautés et décorez de fraises sautées.

**Bon appétit!**