



## Le Jambon cuit au miel :

Vous aurez besoin de :

1 jambon, clous de girofle, 1 tasse de miel

Cuire le jambon au four. Lorsqu'il est presque cuit, le retirer du four et enlever la couenne.

Détacher le gras et le couper en carrés. Dans chaque carré, introduire un clou de girofle. Disposer les carrés de gras sur le jambon, arroser de miel et remettre au four jusqu'à cuisson complète.

Arroser souvent.

**Bon appétit !**



