

La recette québécoise

Jambon à l'érable

- 1 jambon entier
- clous de girofle (selon votre goût)
- 500 ml de sirop d'érable

Dans une casserole recouvrez le jambon d'eau froide et amenez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 30 minutes.

Pendant la cuisson ajoutez ce qu'il faut d'eau pour que le jambon demeure bien immergé. Egouttez le jambon et piquez-le de clous de girofle. Versez le sirop d'érable dessus. Mettez-le au four à couvert pendant 60 minutes à 140°. Puis faites-le cuire encore 30 minutes à découvert.

Le Prix Littéraire France-Québec



Les trois ouvrages sélectionnés sont : **La femme qui fuit** de Anaïs Barbeau-Lavalette, **Les maisons** de Fanny Britt et **Le nid de pierres** de Tristan Malavoy. Les lecteurs votent pour le ou la lauréate au mois d'octobre 2016 lors d'une rencontre initiée par l'association en partenariat avec la médiathèque de Lagny-sur-Marne et la médiathèque Luxembourg à Meaux.