



- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans une casserole, portez à frémissement la marmelade avec le miel et le jus d'orange pendant 5 mn jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse.
- Avec un couteau bien aiguisé, quadrillez la chair du jambon en surface. Piquez les clous de girofle dans la chair. Salez et poivrez.
- Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et enduisez-la, à l'aide d'un pinceau, d'un filet d'huile. Placez-y le jambon et, toujours à l'aide d'un pinceau, nappez-le de sauce à l'orange. Ne versez pas tout, vous renouvellez cette opération +/- toutes les demi-heures. Mettez le jambon dans le bas de votre four pour 3h00, en le retournant à mi-cuisson et en l'enduisant très régulièrement de sauce à l'orange. Surveillez votre jambon : il va caraméliser mais il ne doit pas brûler. Si besoin, mettez une feuille de papier aluminium sur le dessus.
- Baissez la température du four à 140°C, parsemez de thym et poursuivez la cuisson pour 3h00, en retournant à nouveau à mi-cuisson et en continuant à enduire le jambon régulièrement (si vous n'avez plus de sauce, prenez celle sur la plaque).
- Sortez votre jambon, mettez-le sur une grande planche ou un plat de service et découpez de belles tranches. Servez-les chaudes ou froides.



Le secret pour que votre jambon soit bien tendre c'est de l'enduire très régulièrement de sauce. Vous n'êtes pas obligé de prendre un jambon de 7 kg ! Il y en a de plus petits, adaptez en fonction du nombre de vos convives.

Assez facile
45 mn de préparation
6h00 de cuisson
Cher
Sans gluten

Ingrédients pour une quinzaine de personnes :

- 1 jambon de 7 kg (avec l'os. Demandez à votre boucher de retirer la peau)
- 350 g de marmelade d'oranges
- 120 g de miel
- 20 cl de jus d'orange
- 1 filet d'huile d'olive
- 8 clous de girofle
- 2 brins de thym
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Si vous aimez, vous pouvez rajouter un peu de cannelle dans la sauce à l'orange. Vous pouvez également accompagner ce jambon d'une sauce au Madère. Il vous faudra :

- 50 cl de bouillon de volaille
- 20 cl de Madère
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 10 cl de crème fraîche liquide
- Sel
- Poivre du moulin

Faites chauffer le bouillon de volaille. Dans une autre casserole, faites chauffer le beurre. Une fois fondu, ajoutez la farine et remuez sans arrêt pendant 2 mn. Ajoutez le bouillon chaud petit à petit en remuant à l'aide d'un fouet. Puis versez peu à peu le madère. Enfin la crème, le sel et le poivre.

