

FUJI FILM

Jambon à la Virginie

— 1 bloc de jambon cuit mariné 3 jours dans du jus d'ananas.
Le mettre à four doux avec moutarde et cassonade - Tracer des croisillons sur le dessus et y enfoncer des clous de girofle. Arroser assez souvent.
Peut rester au four assez longtemps.

— La sauce

4 cuillères à soupe de sucre
3 " à dessert de vinaigre
1/2 l de bouillon coré chaud
Jus d'un 1/2 citron
1 grand verre de Porto
Fécule de pomme de terre délayée dans du r
Poivre de Cayenne
1 déci de jus de la marinade
Crème fraîche (peu)
— Servir avec des tranches d'ananas.