

# Casserole de jambon jardinière

---



## Ingrédients

600 g de cubes de jambon en dés de grosseur moyenne  
2 litres (8 tasses) de sauce demi-glace prête à l'emploi\*  
200 g (1 tasse) de poivrons en dés de couleurs variées  
125 g (1/2 tasse) d'oignon en dés  
1 conserve de 398 ml d'ananas en morceaux bien égouttés

---

## Préparation

- 1- Préparer la sauce demi-glace et réserver.
- 2- Sauter les légumes avec les cubes de jambon dans l'huile de canola et ajouter la sauce demi-glace et les morceaux d'ananas. Cuire au four à 325 °F (160 °C) environ 60 minutes.

Variante : Cette recette peut également être préparée avec la sauce suprême (MC12001).

### \*Préparation de la sauce demi-glace

200 g (1 1/2 tasse) de base pour sauce demi-glace (MC-12004)  
2 litres (8 tasses) d'eau froide

Rendement : Donne environ 9 à 10 portions de 300 g de mélange

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires ou pommes de terre

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG