

**Les jambons Délecta sont des jambons pleine chair, entièrement cuits, délicatement assaisonnés avec du véritable sirop d'érable et fumés selon une méthode artisanale au bran de scie d'érable. Jamais un jambon ne vous rappellera autant celui d'antan.**

Les jambons Délecta vous proposent des idées d'entrées et des sandwichs pour épater votre famille et vos amis. Des recettes simples et faciles à réaliser. Elles sont toutes aussi alléchantes les unes que les autres.

Les jambons Délecta contiennent **un haut pourcentage de protéines** (jusqu' à 21%) de grande qualité. Tous nos jambons sont **sans gluten**. De plus, ils sont une excellente source d'éléments nutritifs puisqu'ils contiennent du fer, du zinc, du magnésium, du potassium ainsi que des vitamines du complexe B.

Selon le guide alimentaire canadien, 75 g (environ 2 1/2 oz) ou 125 ml (1/2 tasse) de jambon correspond à une portion et peut être consommé à chaque repas ou collation.

Les protéines jouent un rôle essentiel dans votre alimentation. Elles aident à constituer vos muscles, permettent de vous défendre contre les maladies et contribuent à la régénéscence vos tissus lors d'une blessure. De plus, les protéines sont une bonne source d'énergie.

Nous vous invitons à visiter notre site **delecta.ca** pour connaître la liste de nos produits et nos différents points de vente. Délecta est une entreprise fièrement québécoise et nous vous suggérons d'encourager les producteurs et détaillants de chez nous.

Vous ne trouvez pas nos produits?  
**Demandez-les à votre boucher!**

**Sans  
Gluten**



**Shooter de fesse Délecta au concombre et menthe fraîche – (12 unités)**

6 tranches de jambon Délecta coupées en cubes fins

**Mélange du concombre**

1 concombre anglais coupé en petits cubes  
1 bouquet de menthe fraîche hachée finement  
Sel et poivre  
Jus de citron (¼ de citron)  
1 pincée de sucre  
Mélanger le concombre avec tous les ingrédients.

**Fromage coulant**

125 g de fromage de chèvre ou de Philadelphia  
Un peu de crème 35 %  
Sel et poivre  
Mélanger le tout.

**Mayonnaise au curry**

½ tasse de mayonnaise  
1 c. à thé de curry en poudre  
1 c. à thé de gingembre mariné haché  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre  
1 c. à soupe de miel  
Mélanger le tout.

Dans un verre à shooter, déposer une partie du jambon en cubes. Dresser à la douille une rosace de fromage coulant. Mettre une rangée de concombres sur le fromage. Remettre une rangée de jambon. Décorer avec la mayonnaise au curry. Servir avec des croûtons ou bâtonnets de pain.

Pour un buffet, un brunch ou une entrée, voici des idées de recettes simples, créatives et pour tous les goûts. Vos amis et convives sauront remarquer votre talent. Elles seront prêtes en 15 minutes. Délecta vous propose une façon originale de réinventer le jambon!



**Cornet de jambon Le Rustique aux mandarines et sésames** — (12 unités)

3 tranches de jambon fumé Délecta coupées en 4  
3 tortillas de 6 pouces coupées en 4  
2 tasses de juliennes de légumes (carottes, oignons, courgettes)  
6 c. à soupe de vinaigrette aux mandarines et sésame  
6 c. à thé de mayonnaise  
Sel et poivre  
12 cornets en papier ou en plastique  
1 tranche de mandarine et des graines de sésame, pour décorer

Déposer le jambon sur les tranches de tortillas. Enrouler pour former un cône. Déposer dans un cornet en papier ou en plastique. Dresser une rosace de mayonnaise au centre du cornet. Sur la mayonnaise, déposer la julienne de légumes mélangée avec la vinaigrette. Saler, poivrer et saupoudrer de sésame. Décorer avec la tranche de mandarine.



**Salade de soc fumé Délecta aux fruits séchés et noix de coco**  
(12 unités)

12 tranches de soc fumé désossé Délecta

**Salade**

1 branche de céleri en cubes  
1/8 d'oignon rouge en cubes  
1/8 de poivron rouge en cubes  
28 g de raisins secs  
28 g d'abricots secs hachés finement  
1 pomme coupée en cubes  
2 tranches d'ananas coupées en cubes  
50 g de noix de coco blanche sucrée  
Le jus d'un demi-citron  
Mayonnaise, quantité suivant votre goût  
Sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients de la salade. Déposer sur un croûton de pain grillé. Enrouler une tranche de soc fumé. Garnir d'un abricot séché.

*Manger sur le pouce, grignoter, picorer... voici une façon simple et originale de satisfaire toute votre famille! Servez-leur des sandwichs gourmands, chauds ou froids, à déguster avec les doigts. Ces recettes vous séduiront à coup sûr par leur goût et la simplicité avec laquelle vous les réaliserez. Une autre idée Délecta!*

#### Canapé de jambon Le Rustique aux pignons — 2 personnes

4 tranches de jambon Délecta  
2 tranches de pain de campagne  
2 tranches de fromage suisse  
1/2 poivron rouge coupé en fines lanières  
4 tomates cerises  
25 ml d'huile d'olive  
1 c. à thé de pesto  
1 c. à table de pignons grillés  
2 olives Kalamata, dénoyautées et hachées finement

Sur le pain, déposer le fromage, le jambon, le poivron rouge, les tomates coupées en quartiers et les pignons. Verser l'huile au pesto sur le canapé. Peut être passé au grill.

#### Canapé de jambon Délecta aux tomates confites — 2 personnes

4 tranches de jambon Délecta  
2 tranches de pain de campagne  
4 c. à table d'huile d'olive  
2 tomates épépinées, hachées finement  
2 échalotes hachées finement  
1 gousse d'ail pressée  
1/4 c. à thé de gingembre râpé  
1 c. à soupe de vinaigre balsamique  
Poivre grossièrement moulu  
Copeaux de parmesan  
Quelques feuilles de basilic hachées grossièrement

Badigeonner le pain avec 2 c. à table d'huile d'olive. Faire revenir les échalotes dans 2 cuillères à table d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les tomates, l'ail et le gingembre, laisser compoter. Ajouter le vinaigre et laisser évaporer. Refroidir le tout. Étendre uniformément sur les tranches de pain, déposer le jambon, les copeaux de parmesan, poivrer généreusement, ajouter les feuilles de basilic.

#### Canapé de jambon Délecta aux fruits — 4 personnes

8 tranches de jambon Délecta  
4 tranches de pain de campagne  
4 c. à thé d'huile d'olive  
1 pêche, 1/2 tasse de pastèque ou de cantaloup et 1 prune, coupée en lamelles  
4 abricots séchés émincés  
300 ml de vin rouge  
125 g de sucre  
1 feuille de laurier  
1 anis étoilé  
2 clous de girofle  
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

Faire bouillir le vin, le sucre et les épices jusqu'à une consistance sirupeuse. Retirer du feu et ajouter 1 c. à soupe de moutarde de Dijon. Bien fouetter et laisser refroidir. Retirer les épices. Badigeonner le pain d'huile d'olive et déposer les fruits et le jambon. Poivrer et verser la sauce autour de la tartine.

