



Jambon à braiser au Porto

TEMPS DE PRÉPARATION: 30 MN

DURÉE TOTALE : 1H00

PRÉPARATION :

ETAPE 1

EPLUCHEZ LES OIGNONS, ÉMINCEZ-LES TRÈS FINEMENT. DANS UNE COCOTTE, FAITES CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE. FAITES-Y BLONDIR LES OIGNONS. SALEZ ET POIVREZ.

ETAPE 2

VERSEZ LE FOND DE VEAU ET LA MOITIÉ DU PORTO DANS LA COCOTTE. PORTEZ À FRÉMISSEMENTS, COUVREZ LA COCOTTE ET LAISSEZ MIJOTER 10 MN. AJOUTER LE JAMBON ET LAISSER MIJOTER ENCORE 15 MN.

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- 4 TRANCHES ÉPAISSES DE JAMBON À BRAISER
- 10 CL PORTO
- 10 CL FOND DE VEAU
- 70 G CHAMPIGNONS DE PARIS EN BOÎTE
- 1 GROS OIGNON
- 6,5 CL CRÈME LIQUIDE
- 1 CUIL. À SOUPE HUILE D'OLIVE
- 1 CUIL. À SOUPE MAÏZENA
- SEL, POIVRE DU MOULIN

ETAPE 3

LORSQUE LE JAMBON EST CHAUD, PRÉLEVEZ LA MOITIÉ DE LA SAUCE. VERSEZ-LA DANS UNE PETITE POÊLE ET FAITES-LA FRÉMIR AVEC LE RESTE DE PORTO, RECTIFIEZ L'ASSAISONNEMENT ET AJOUTEZ LA MAÏZENA. DÉLAYEZ BIEN ET FAITES RÉDUIRE LA SAUCE. AJOUTEZ LES CHAMPIGNONS ET LA CRÈME. LAISSEZ FRÉMIR 5 MIN. SERVEZ LE JAMBON EN TRANCHES, NAPPÉ DE SAUCE AU PORTO ET AUX CHAMPIGNONS.

Recette
proposée par

