



Jambon champenois sauce madère

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MN

DURÉE TOTALE : 55 MN

PRÉPARATION :

- 8 TRANCHES DE JAMBON CHAMPENOIS ÉPAISSES
- 20 CL DE FOND DE VEAU
- 2 ÉCHALOTES
- 10 CL DE MADÈRE
- 1 BOUQUET GARNI
- 1 ASPERGES VERTE
- 5 CL D'HUILE D'OLIVE
- 2 C À S DE CHAPELURE
- 60 G DE BEURRE
- BRANCHES D'ESTRAGON
- SEL FIN GRIS, POIVRE DU MOULIN

ETAPE 1

DANS UNE CASSEROLE, FAITES BLONDIR LES ÉCHALOTES CISELÉES DANS UNE NOIX DE BEURRE. AJOUTEZ LE BOUQUET GARNI. VERSEZ LE MADÈRE ET LE FOND DE VEAU ET LAISSEZ CUIRE PENDANT 20 MINUTES À FEU DOUX.

ETAPE 2

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 220°C. ÔTEZ LE BOUQUET GARNI DE LA SAUCE ET AJOUTEZ LE BEURRE RESTANT EN FOUETTANT BIEN POUR MONTER LA SAUCE.

ETAPE 3

DISPOSEZ LES TRANCHES DE JAMBON DANS UN PLAT À GRATIN RECTANGULAIRE ; VERSEZ LA SAUCE MADÈRE DESSUS ET PARSEMEZ DE CHAPELURE. ENFOURNEZ POUR 10 MIN. A LA SORTIE DU FOUR, RÂPEZ L'ASPERGE À LA MANDOLINE PAR-DESSUS ET SERVEZ.

Recette proposée par

