

Jambon braisé – V1 Paulux

Préparation pour chaque tranche



Les 2 tranches poêlées avant nappage



La tranche servie

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 2*5 min – Cuisson : 2*5 min



2 jambons
épais



2 petits pots
de crème



2 càs de
moutarde



2*1/4 v. de
blanc sec



2*1 tour de
poivre



2* 1/2 càc
d'herbes

Préparation

1. Faire chauffer une poêle avec une noisette de beurre.
2. Mettre chaque tranche de jambon à braiser 1 min 30 par face.
3. Réserver chaque tranche dans 1 assiette de service.
4. Saupoudrer d'un peu d'herbes de Provence.
5. Dans la poêle, diluer la crème fraîche, la moutarde, le vin blanc et 1 tour de poivre.
6. Faire réduire pour épaissir la préparation suivant votre goût.
7. Napper votre jambon avec la préparation.
8. Servir chaud avec un riz long ou complet, suivant votre choix.

Nota : Ici, chaque tranche est préparée séparément, pour ne pas utiliser une grande poêle !
Utilisation de la moutarde à l'ancienne.

* * * 22 février 2022 * * *