

Jambon sauce madère, riz au curry, champignons - V1



Jambon 1cm d'épaisseur au grill



Riz, jambon, champignons sauce madère

Ingrédients – 2 personnes – Préparation : 5mn – Cuisson : Riz 15mn, Jambon 2*2mn30



Jambon de 1cm
d'épaisseur



50g de beurre



Boite 200g de
champi. entiers



Boite 200g de
sauce madère



1 càs de curry

Préparation

1. Rincer et égoutter les champignons, réserver.
2. Verser 1 verre de riz long grains dans de l'eau bouillante (Entre 10 et 15mn - Goûter)
3. A la fin de la cuisson, égoutter, rincer, rajouter 1 càs de curry. Bien mélanger. Réserver au bain marie.
4. Faire fondre 25g de beurre dans une poêle, verser les champignons et laisser réduire 10 mn en remuant, pour enlever l'eau.
5. Verser sur les champignons la sauce madère. Réserver au chaud.
6. Faire dorer sur une plaque bien chaude, à feu vif, la tranche de jambon, 2mn30 par face.
7. Déposer le jambon sur une assiette.
8. Rajouter les champignons et la sauce madère.
9. Servir chaud avec le riz.

* * * 02 novembre 2019 * * *