

# Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

## Jambon au porto

Pour 4 Personnes

- 4 tranches de jambon ( braisé ou fumé)
- 200g de champignons en boîte
- 30 g de beurre
- 1 échalote
- Sel et poivre
- 40 cl d'eau (mettez le jus de Champignon et ajoutez de l'eau)
- 5 cl de Porto
- 4 ou 5 gouttes d'arôme Patrelle



Mettez le jambon dans un plat allant au four et les champignons et passer les quelque minutes au four.

Dans Une casserole mettez le beurre à fondre avec l'échalote.



Faite un roux, mettez la farine.

Puis ajoutez le liquide (jus de champignon+eau)

Faite cuire pendant 15 min en mélangeant.

Puis ajoutez le porto, mélangez 30 secondes.



Complétez avec quelques gouttes d'arôme Patrelle pour donner de la couleur.

Mettez la sauce sur les tranches de jambon et laissez environ 15 minutes au four th6 (180°C°)



Servez avec un peu de riz.