

# Jambon braisé aux champignons



Pour 4 personnes :

4 tranches de jambon à poêler

8 cl de vin doux ou cuit

(*style Porto, Madère ou ici, Marsala*)

250 g de champignons de Paris

20 cl de crème fraîche

1 jaune d'œuf

Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Déposer les tranches de jambon, arrosées de l'alcool de son choix (ici, du Marsala), dans un plat à four et l'enfourner à 120°C (th 4), pendant 20 minutes.
- Blanchir les champignons de Paris (*entiers ou coupés en 2 ou en 4, s'ils sont trop gros*) pendant 2 minutes, dans une casserole d'eau bouillante et les retirer aussitôt. Les égoutter soigneusement.
- Dans la casserole, verser la crème fraîche, le sel (*assez peu, car le jambon l'est déjà*), le poivre et laisser à feu moyen, jusqu'à ébullition.
- Retirer la casserole du feu et ajouter le jaune d'œuf. Mélanger au fouet, pour bien incorporer l'œuf et ajouter les champignons bien égouttés.
- Récupérer le jus du plat à four (*alcool + eau du jambon*), l'incorporer à la sauce aux champignons et verser le tout sur les tranches de jambon.
- Remettre au four, entre 120°C et 150°C, pendant 5 minutes et servir aussitôt.

B  
S  
Sandra