Jambon madère

Pour 7-8 personnes :

- *8 tranches assez épaisses de jambon à l'os*
- *73 g de margarine*
- *73 g de farine*
- *1 litre de lait*
- *1 petit verre de Madère + une bonne lichette*
- *2 càs de concentré de tomates*
- *sel*
- *poivre*

Faire griller les tranches de jambon à la plancha sur chaque face et réserver.

Faire un roux avec la margarine et le beurre. Le détendre avec le Madère et le concentré de tomates. Bien fouetter sur feu moyen-fort jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Vous obtenez comme une pâte épaisse.

Toujours sur feu-moyen fort, ajouter le lait petit à petit en fouettant en continu. Votre béchamel est prête.

Ajouter les tranches de jambon dans la sauce et au moment de servir, ajouter de nouveau du Madère, mélanger.