

# Recette : JAMBON Á LA CHABLISIENNE !

Plats



## JAMBON Á LA CHABLISIENNE !

### INGRÉDIENTS

- 1 à 2 tranches de jambon par personne
- Une demi bouteille de chablis
- 2 cuillères à café de concentré de tomates
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de maïzena

### PRÉPARATION

1. Émincer l'oignon et les échalotes.
2. Faire cuire les oignons et les échalotes avec le vin blanc pendant **20 minutes** : laisser réduire au deux tiers.
3. Passer votre préparation au chinois (facultatif).
4. Ajouter le concentré de tomates et la crème fraîche.
5. Ajouter la maïzena.
6. Rouler le jambon dans un plat à four.
7. Napper-les de la sauce.
8. Les placer au four **5 minutes à 180°C**.
9. Servir aussitôt.

#### Un Conseil ?

Servir avec du riz et des champignons,

### Recette partagée par Nathalie



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes



*C'est à vous de jouer !*

**Environ 5 minutes  
180°C**

***N'oublier pas de préchauffer votre four !***