

Jambon à la Chablisienne



8 tranches de jambon supérieur ou de jambon d'York
20 cl de Chablis
2 échalotes
1 belle branche d'estragon
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
1/2 l de crème fraîche épaisse
Sel, poivre, 1 cuillère de fécule ou de maïzena



*Faire fondre les échalotes hachées dans un peu de beurre,
Ajouter les feuilles d'estragon et le poivre,
Mouiller avec le Chablis, porter à ébullition
Et laisser réduire de plus de moitié,
Ajouter la crème fraîche, le concentré de tomates et le sel,
Porter à ébullition quelques minutes,
Lier avec la fécule délayée dans un peu d'eau froide,
Reporter à ébullition, passer au chinois.*

*Faire chauffer le jambon entre 2 plats
au dessus d'une casserole d'eau bouillante.*

*Présenter selon votre goût, napper de la sauce bien chaude.
Riz ou pommes vapeur en accompagnement
Quelques miettes de persil, une ou deux feuilles d'estragon pour la déco.*

*Quelques variations dans les proportions,
Quelques champignons ajoutés
ne nuiront pas à ce plat délicieux.*

