

Jambon sauce Madère

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250g de champignons de Paris frais
- 10g de beurre
- Sel, poivre et herbes de Provence
- 8 tranches de jambon ou un bloc de jambon cuit que l'on coupe en cubes
- 2 c.à.s de concentré de tomates
- 3 c.à.s. de vin de Madère
- 2 dl de crème

Laver les champignons à l'eau vinaigrée, les égoutter et les couper ; les faire revenir dans 10g de beurre à petit feu pendant 5 min, saler, poivrer et les disposer au fond du plat.

Rouler les tranches de jambon et les mettre sur les champignons.

Mélanger dans un bol, le concentré de tomate, le Madère, la crème fraîche, le sel, le poivre et un soupçon d'herbe de Provence.

Couvrir et enfourné à 250°C pendant 10 min.

Accord met et vin :

Un Régnié, ou un Bandol rosé ou un Coteaux-du-Languedoc rosé.