
■ LE JAMBON BRAISÉ
AU MADÈRE

pour 4 personnes

4 épaisses tranches de jambon de bonne qualité; 1 grand verre de madère; 150 g de champignons de Paris; 4 cuillerées à soupe de crème fraîche; 1 jaune d'œuf; un demi-citron; sel, poivre.

1. Mettre les tranches de jambon dans un plat à four. Les arroser du demi-verre de madère et faire braiser au four à chaleur moyenne durant 15 minutes.

2. Oter le pied sableux des champignons. Laver rapide-

ment ces derniers sous l'eau froide. Les couper en lamelles assez fines et les recouvrir de jus de citron ainsi que de très peu d'eau. Porter à ébullition. Egoutter aussitôt.

3. Remettre sur le feu avec la crème fraîche, un peu de sel, un peu de poivre. Redonner une onde. Si nécessaire, ajouter une demi-cuillerée à thé de maïzena. Ne pas faire cuire plus de 10 minutes. Retirer du feu et à ce moment-là ajouter le jaune d'œuf et le reste du madère. Recouvrir les tranches de jambon braisées de l'onctueuse sauce aux champignons et servir.