

Jambon en croûte , sauce moutarde

Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 60 minutes + 30 minutes
au four

Ingrédients:

1 jambon de lait ou roulé d'env. 1
kg

2 cs de moutarde Dijon forte

1 chou frisé

1 paquet de Leisi Quick, pâte
feuilletée (1 rouleau)

1 œuf

Sauce:

1 cs de beurre

1 cs de farine

2 1/2 dl de court-bouillon du
jambon evtl. 1/2 cube de bouillon

2 cs de raisins secs (marinés dans
du cognac)

1/2 d de cognac

50 g de fruits à la moutarde, hachés

2 cs du sirop des fruits à la moutarde

2 cs de moutarde Dijon forte

1 pincée de poivre de Cayenne

Préparation:

Faire pocher le jambon dans de l'eau frémissante pendant une heure (par kg). Garder le court-bouillon; laisser refroidir le jambon et l'enduire complètement de moutarde Dijon forte. Blanchir pendant 2-3 minutes les feuilles extérieures du chou dans de l'eau salée et bien les laisser égoutter. Envelopper le jambon dans les feuilles de chou, puis dans la pâte feuilletée. Dorer à l'œuf et garnir de chutes de pâte. Cuire pendant 30-35 minutes au four préchauffé à 200° C.

Pour la sauce, faire revenir la farine dans le beurre, mouiller du court-bouillon et épicer avec le cube de bouillon. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Ensuite ajouter les raisins secs marinés dans le cognac, les fruits à la moutarde avec le sirop et la moutarde Dijon forte. Epicer de cayenne et servir cette sauce séparément, dans une saucière. Des choux de Bruxelles ou une salade mélangée accompagnent à merveille ce plat.

