



Jambon à la Russe

(variante du jambon au madère)

2 tranches de jambon par personne
1 petite boîte de concentré de tomate
500 ml d'eau
1 c. s. de sauce liée
1 c. s. de maizena
1-2 dl de vin blanc
250 ml de crème
1 c. s. de Cognac (facultatif)
Sel, poivre
Un peu de beurre pour beurrer la cocotte

Diluer le concentré de tomate dans l'eau et porter à ébullition
Ajouter la sauce liée, le vin blanc
Épaississez avec la maizena dissoute dans un demi dl d'eau froide
Rectifiez le goût avec du sel et du poivre
Quand la sauce a une bonne épaisseur, retirer du feu et verser la crème.

Entretemps, on aura beurré la cocotte et rangé les tranches de jambon roulées
Verser la sauce par-dessus
Mettre au four à 200°C pendant 20 mn

Servir de préférence avec des cornettes, ou une autre sorte de pâtes