

# Jambon à la crème

6 personnes



Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

- 6 tranches de jambon
- 1 cuiller à soupe rase de fécule
- 200 g de crème fraîche
- 1 verre de madère ou de porto
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- sel & poivre du moulin

Préchauffer le four chaleur tournante à 180° (th 6)

- Délayer la fécule dans un peu d'eau.
- Y ajouter la crème, le verre de Madère (Porto ou autre selon goût) le concentré de tomates, saler et poivrer
- Mettre le jambon dans un plat à gratin.
- Verser la sauce.
- Mettre 10 mn au four jusqu'à ce qu'il y ait une légère ébullition pour que la fécule épaisse.