

Soufflet des Amognes

Ingrédients :

2 tranches de jambon cru de ménage (pas trop salé) par personne
60 g de beurre
6 échalotes hachées
1 grand verre de vin blanc
Poivre
1 grand verre de vinaigre de vin
2 cuillerées de farine
5 ou 6 baies de genièvre
Persil
Estragon
Poivre en grains
Crème

Préparation :

Faire sauter au beurre des tranches de jambon de ménage dessalé.

Faire un roux mouillé d'un bon jus et de vin sec.

Faire réduire dans une casserole des échalotes hachées, les grains de poivre et les baies de genièvre écrasés et un grand verre de vinaigre. Laisser mijoter et passer.

A cette sauce ajouter son quart de volume de crème et un morceau de beurre frais.

Verser sur le jambon réservé au chaud dans son roux. Saupoudrer de persil et d'estragon hachés.

*Source : Recueil de la Gastronomie Bourguignonne
Françoise COLIN et Lucien HERARD – DELTA 2000
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com*

