

Jambon sauce madère recette cookeo



Jambon sauce madère recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de jambon à poëler

500 g de champignons

100 ml de madère

100 ml d'eau

1 oignon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de maïzena

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les champignons sous l'eau puis émincez les

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites revenir les morceaux d'oignons.

Ajoutez les tranches de jambon

Ajoutez les champignons de paris émincés

Versez un bouillon composé d'un cube de bouillon de bœuf émietté, 100 ml de matière et 100 ml d'eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Repassez en mode dorer ajoutez la crème fraîche et la cuillère de maïzena diluée dans de l'eau pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi servez chaud avec des pâtes ou du riz ou pourquoi pas des frites