

JAMBON AU MADERE



Ingrédients :

- 800 g de pommes de terre
- 40 g d'échalotes
- 150 g de champignons
- 1 cœur de bouillon de volaille
- 300 g d'eau
- 80 g de Madère
- 40 g de beurre
- sel, poivre
- 4 tranches de jambon
- 20 g de maïzena
- persil

Préparation :

- éplucher les pommes de terre et les couper en dés
- mettre dans le bol, l'échalote et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter les échalotes, le cœur de bouillon, l'eau, le beurre, le madère, le sel, le poivre
- mettre les pommes de terre en dés dans le panier de cuisson et le mettre dans le bol
- déposer les champignons dans le varoma, le poser sur le bol et régler 10 minutes à température varoma vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, déposer les tranches de jambon roulées sur le plateau vapeur du varoma, le placer dans le varoma et régler 12 minutes à température vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, réserver les légumes et le jambon au chaud
- ajouter dans le bol, la maïzena et mixer 10 secondes à vitesse 3
- puis régler 3 minutes à 90° vitesse 4
- servir le jambon et les légumes nappés de sauce et décorer de persil haché

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " A table avec Thermomix"

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>