

# JAMBON AU PORTO



## Ingrédients :

- 800 g de pommes de terre
- 40 g d'échalotes
- 150 g de champignons
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 300 g d'eau
- 30 g de porto ou de madère
- 40 g de beurre - sel, poivre
- 6 tranches de jambon épaisses à poêler
- 20 g de maïzena
- persil

## Préparation:

- Éplucher les pommes de terre et les échalotes et nettoyer les champignons et couper les pommes de terre en dés
- Mettre les échalotes, le cube de bouillon, l'eau, le porto, le beurre, le sel et le poivre dans le bol
- Mettre les pommes de terre en morceaux dans le panier de cuisson, et le mettre dans le bol
- Déposer les champignons émincés dans le varoma, le déposer sur le bol et régler 15 minutes à température varoma vitesse 2
- A l'arrêt de la minuterie, déposer les tranches de jambon roulées sur le plateau vapeur du varoma, le mettre dans le varoma et régler 15 minutes à température varoma à vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, réserver les légumes et le jambon au chaud
- Ajouter la maïzena dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 3
- Régler 3 minutes à 90°, vitesse 4
- Servir le jambon et les légumes nappés de sauce et décorer de persil haché

**Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre "à table avec thermomix"**

**THERMOMINOUX 2013**

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