

SAUPIQUET DE JAMBON

Pour 4 personnes



2 grosses tranches d'un cm d'épaisseur ou un talon de jambon.

3 échalotes.

1 cuillère à soupe d'huile

15 g de beurre.

20cl de vin blanc type Chablis

2 cuillères à soupe de ketchup ou concentré de tomates avec un sucre.

20 cl de crème fraîche

Une et demi cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de piment d'Espelette

Eplucher et ciseler les échalotes.

Laisser cuire dans l'huile et le beurre.

Mouiller avec le vin blanc et le laisser s'évaporer presque complètement.

Verser le concentré de tomates et bien mélanger.

Incorporer ensuite la crème fraîche et bien lier la sauce quelques instants.

Ajouter le sel et le piment d'Espelette.

Déposer le jambon coupé en cube de 5 cm dans le plat allant au four en les superposant.

Les napper de sauce et les enfourner à four chaud 10mn à 200°.

[Accompagné de riz ou de pommes de terre genre rattes](#)