

Noix de jambon au vin chaud

Ingrédients

Pour 4 personnes

4-8 tranches de noix de jambon cuit, env. 400 g

sauce au vin chaud:

2,5 dl de vin rouge

1 orange, jus et 1 morceau de zeste

1 bâton de cannelle

2 clous de girofle

2 feuilles de laurier

2-3 cs de miel

50-75 g de beurre, froid, coupe en morceaux

sel, poivre



Préparation

1. Sauce: porter à ébullition tous les ingrédients jusqu'au mile, laisser infuser 10 minutes à couvert.
2. Mettre les tranches de jambon dans la sauce, chauffer à feu doux et à couvert. Retirer la viande de la sauce, réserver au chaud à couvert.
3. Passer le liquide au chinois, remettre dans la casserole, porter à ébullition et réduire à 1 dl env. Retirer du feu. Incorporer le beurre à la sauce légèrement refroidie, assaisonner.
4. Dresser la viande dans des assiettes préchauffées, verser la sauce en filet et servir aussitôt.

Accompagner d'un gratin dauphinois, de polenta, de tresse ou de pain et d'une salade.
Utiliser des restes de côtelettes, de jambon, etc.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 394 kcal; protéines: 25 g; lipides: 24 g; glucides: 10 g.