



www.naudin-ferrand.com

JAMBON AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Pour 6 personnes

Crémant de Bourgogne blanc

Ingrédients :

12 tranches de jambon d'York (fumé), ou de jambon à l'os !
3 cuillères à soupes d'échalote hachée (si possible, la vraie échalote, petite et grise)
3 cuillères à soupe d'estragon frais émincé
250 g de crème fraîche (épaisse, si possible fermière car plus acide et plus gouteuse!)
3 jaunes d'œufs
sel et poivre du moulin
1 bouteille de Crémant de Bourgogne brut



Préparation :

Verser le crémant, l'estragon et l'échalote dans une casserole.
Réduire des 2/3 (de 20 à 30 min) : chauffer à feu doux et sans couvrir.
Pendant ce temps, beurrer un plat allant au four, rouler les tranches de jambon, les déposer dans le plat et les réchauffer à 8/9 (250 °).
Mélanger les jaunes d'œuf, la crème, le sel et le poivre dans un bol.
Passer la réduction au chinois et verser le jus sur la crème en remuant pour ne pas cuire les jaunes d'œufs.
Remettre quelques instants sur le feu pour épaissir mais sans ébullition, sinon la crème va coaguler et la sauce sera grumeleuse.
Napper les tranches de jambon de cette sauce et servir.

Servir avec du riz ou des pommes vapeur.

Accompagnement :

Je vous suggère de prévoir 2 bouteilles de notre Crémant blanc, la première sera bue pendant la préparation du plat, ou à l'apéritif, et la seconde pourra tout à fait accompagner ce plat, pour un repas 100 % Crémant. Allez-y sans inquiétude, il est très digeste, vous n'avez pas de mal de tête à craindre le lendemain ! Attention toutefois bien sûr, pour ceux qui prennent le volant...

