

Jambon braisé
à la moutarde à l'ancienne,



Pommes Duchesse
et compotée d'oignons au Balsamique.



1 heure 1/2



5 personnes

Jambon braisé à la moutarde à l'ancienne, Pommes Duchesse et compotée d'oignons au Balsamique.

Pommes Duchesse

650 g de pommes de terre
50 g de beurre
3 oeufs
10 g de gros sel

Compotée d'oignons

2c à soupe d' huile d'olive
3 oignons
20 g de vinaigre balsamique

Jambon braisé

une tranche de jambon blanc
épaisse (1 kg)
10 g de fond de veau poudre
15 g de moutarde à
l'ancienne
1 branche de romarin
1 gousse d'ail
5 carottes fanes



Première étape, la pomme Duchesse

Dans un premier temps,

🌀 Laver les pommes de terre, puis les cuire en robe des champs (c'est à dire avec la peau, dans une casserole d'eau salée départ eau froide) jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.



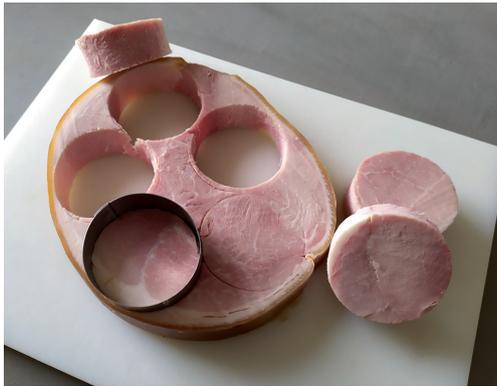
🌀 Éplucher et écraser les pommes de terre à la fourchette ou les passer au moulin à légumes.

🌀 Mélanger la pulpe de pomme de terre encore chaude avec le beurre en petits morceaux, puis incorporer les jaunes d'œuf. Saler et poivrer.

🌀 Placer la préparation dans une poche à douille munie d'une Multidouille

Deuxième étape, le jambon braisé

- 🍳 Préchauffer le four à 200°C .
- 🍳 Pendant la cuisson des pommes de terre, détailler 5 cercles de 8 cm de diamètre dans la tranche de jambon blanc de 2 cm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce, (garder les chutes de jambon pour faire la recette de mousse de jambon)



- 🍳 Poêler une face avec un peu d'huile
- 🍳 ajouter le fond de veau, avec le thym et l'ail
- 🍳 cuire au four environ 10-15 minutes
- 🍳 Retirer les tranches de jambon du jus et poser les sur une plaque.

Troisième étape, la compotée d'oignons

🍷 Émincer finement les oignons, les faire revenir à l'huile, puis laisser cuire à couvert lentement jusqu'à obtenir une compotée

🍷 Ajouter le vinaigre balsamique, puis cuire jusqu'à évaporation du liquide.

🍷 Ajouter la cuillère de moutarde dans la sauce, avec les carottes déjà cuites.



Dernière étape, le dressage



- 🍷 Garnir la poche à douille de poche Duchesse.
- 🍷 Pocher sur le jambon à l'aide de la Multidouille
- 🍷 Enfourner 10 minutes. Les pommes Duchesse doivent être légèrement dorées.
- 🍷 Réduire la sauce en enrobant les carottes.



