



Les plats principaux

Purée à la choucroute onctueuse et jambonneau

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 jambonneaux (800 g au total)

1 poignée de persil plat

Pour la purée à la choucroute

1 kilogramme de pomme de terre (farineuses)

250 grammes choucroute (nature Kramer)

beurre

1 oignon (finement émincé)

2 feuilles de laurier

2 cuillères à soupe de vinaigre

60 millilitres de crème

poivre

sel

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à café de farine

1/2 bouillon de viande

1 cuillère à café de purée de tomate

250 millilitres d'eau

poivre

sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire environ 20 minutes dans de l'eau salée. Faites revenir l'oignon dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez la choucroute, les feuilles de laurier et le vinaigre. Faites cuire 10 minutes à feu doux.

Réchauffez les jambonneaux au micro-onde (+/- 18 minutes) ou dans son emballage au bain-marie pendant 35 minutes.

Pour la sauce, faites fondre une noisette de beurre dans un poêlon, incorporez la farine et faites revenir 1 minute. Dissolvez le cube de bouillon dans 250 ml d'eau bouillante. Versez un filet de bouillon dans la farine et laissez le mélange épaissir un peu. Ajoutez le concentré de tomate et laissez mijoter 1 minute. Versez le reste du bouillon tout en remuant. Salez et poivrez la sauce.

Égouttez les pommes de terre et écrasez-les après avoir ajouté la crème et une noisette de beurre. Incorporez la choucroute. Salez et poivrez la purée.

Tranchez les jambonneaux et servez-les avec la purée à la choucroute. Arrosez d'une cuillère de sauce et décorez de quelques feuilles de persil.

Conseil :

Après avoir réchauffé les jambonneaux, vous pouvez les faire dorer dans du beurre sur tous les côtés pour obtenir une croûte croustillante et brune.

Ustensiles de cuisine

micro-onde
un poêlon

