



Jambon au cidre

Ingrédients :

- ◆ 1 bouteille de cidre
- ◆ Des tranches de jambon
- ◆ Des lardons en cubes
- ◆ 1 oignon émincé
- ◆ Crème fraîche

Préparation :

Faire revenir l'oignon et les lardons dans une poêle puis saupoudrer de farine pour faire un roux.

Ajouter le cidre et laisser mijoter 30 mn pour épaissir la sauce.

Ajouter la crème fraîche et mélanger.

Dans un plat rouler le jambon et verser la sauce.

Servir chaud avec des pommes de terre nouvelles par exemple.