

## **Jambon au porto et à l'estragon**

Pour 4 personnes.

4 tranches épaisses de jambon d'York ; un verre de porto ; 4 ou 5 c à soupe de crème fraîche épaisse ; 25 g de beurre ; 10 g de farine ; 20 feuilles d'estragon avec leur tige ; sel et poivre ; une grande feuille d'aluminium.

Sur une grande feuille de papier aluminium enduite de beurre, déposer les tranches de jambon et les tiges d'estragon. Relever les bords de la feuille d'aluminium. Verser le porto. Fermer soigneusement. Faire chauffer à four moyen 10 mn environ.

Dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche avec le poivre, le sel. Au dernier moment, ajouter le porto de cuisson, la farine malaxée à la fourchette avec une noix de beurre. Laisser bouillir 2 mn. Ajouter les feuilles d'estragon hachées.

Retirer les tiges d'estragon qui étaient sur le jambon. Verser dessus la sauce. Apporter aussitôt à table sur un plat de service très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur