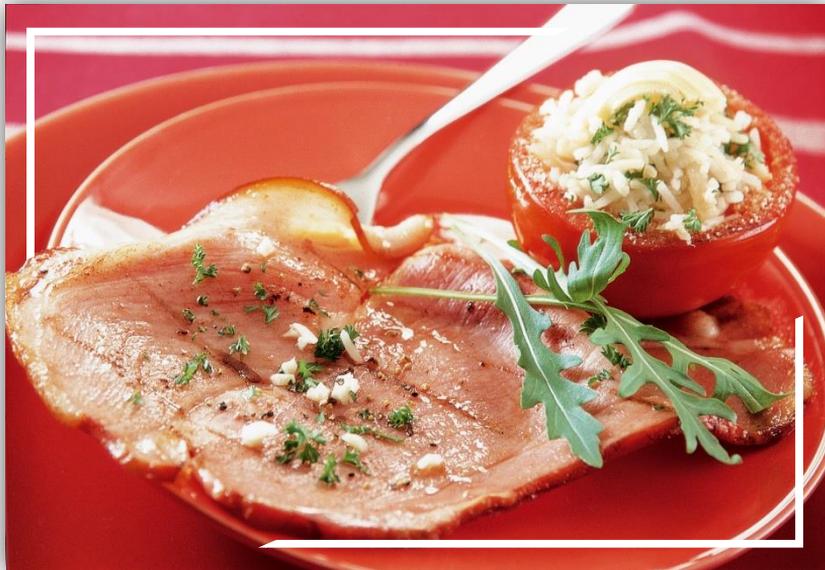


JAMBON CŒUR DE BRAISE à la PROVENCALE



Personnes
4 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
25 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches épaisses de Jambon Cœur de Braise

TOMATE A LA PROVENCALE

- 4 demi-tomates
- 80 g de beurre
- 20 g d'ail haché
- 20 g de persil haché
- 20 g de chapelure
- 1 bouquet de persil plat
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

PERSILLADE

- 60 g d'ail
- 80 g de persil

ACCOMPAGNEMENT

- 320g de riz

La Préparation

- I. Préparez les tomates à la Provençale : coupez les tomates en deux, salez-les et retournez-les sur une assiette pour en éliminer l'eau. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle avec une noix de beurre. Déposez-y les tomates sur la face coupée. Laissez frire à feu vif 2 minutes, puis retournez pour frire l'autre côté. Salez et poivrez. Préchauffez le four à th.6 (180°C). Hachez l'ail et le persil, mélangez avec la chapelure. Dans un plat allant au four, déposez les tomates du côté coupé vers le haut. Couvrez-les du mélange ail/persil/chapelure. Parsemez de noisettes de beurre et passez au four 10 à 15 minutes.
- II. Préparez la persillade : hachez finement, puis mélangez l'ail et le persil.
- III. Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée, égouttez, assaisonnez et réservez au chaud.
- IV. Faites poêler 30 secondes sur chaque face les tranches de Jambon Cœur de Braise avec la persillade.
- V. Présentez sur des assiettes chaudes les tranches de Jambon Cœur de Braise garnies de son accompagnement.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

