

JAMBON CŒUR de BRAISE à L'ANANAS



Personnes
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
5 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches de Jambon Cœur de Braise
- 1 ananas (frais ou au sirop)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à café de paprika
- 200 g de semoule de blé épicée
- Beurre

La Préparation

- I. Faites dorer dans une poêle, 30 secondes de chaque côté, les tranches de Jambon Cœur de Braise avec une noix de beurre. Saupoudrez de paprika et ajoutez la crème fraîche épaisse.
- II. A part, faites revenir l'ananas coupé en morceaux dans une noix de beurre.
- III. Faites gonfler la semoule 2 minutes à l'eau chaude et réchauffez-la avec un peu de beurre.
- IV. Dressez les assiettes en disposant le Jambon Cœur de Braise, nappez de sauce à la crème et garnissez-les de semoule et d'ananas.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

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

