JAMBON AU VINAIGRE BALSAMIQUE

RÉALISATION DU JAMBON AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Une **recette** toute simple pour finir les restes de **jambon** blanc. Le **jambon** est cuit et glacé au **vinaigre balsamique**. Une recette que les enfants adorent avec une bonne purée de pomme de terre ou de carottes ou encore sur un toast avec un peu de froamge fondu. Nous avons souvent des tranches de jambon oubliées au fond du frigo, trop vieux pour être vraiment bon, mais toujours consomable (les dates de validité ne sont pas dépassées). Cette recette permet de le transformer en délicieux plat.

JAMBON AU VINAIGRE BALSAMIQUE : LES INGRÉDIENTS

6 tranches de jambon blanc 30 g de beurre 1 poêle 1/4 verre de vinaigre balsamique 1 spatule

JAMBON AU VINAIGRE BALSAMIQUE : LA PRÉPARATION

Couper le jambon en gros morceaux. Mettre le beurre dans la poële et la faire chauffer, sans laisser le beurre changer de couleur. Répartir le jambon sur le beurre fondu. Tourner le jambon pour le faire dorer sur toutes ses faces. Lorsque le jambon est bien doré : monter le feu, verser le vinaigre dans la poële et laisser cuire 1 minute à feu vif. Servir imédiatement. Le jambon au vinaigre peut être accompagné d'une purée de pomme de terre, une purée de carotte ou une purée de celeris rave. Vous pouvez aussi le mettre sur des toasts avec du fromage fondue.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr