



Haam am Deeg (Jambon en croûte)

Recette pour 4 personnes:

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 plaque de pâte feuilletée, 2,5 mm
- 600 gr de jambon cuit fumé du Parc Naturel Haute Sure « VUM SEI »
- 1oeuf
- 360 gr jardinière de légumes frais
- (brocoli, carottes, chou-fleur, fenouil, haricots, mangetouts)
- pommes de terre nature 400 gr
- champignons de Paris 200 gr
- 2 dl de fond brun
- 0,5 dl de Porto
- sel-poivre
- 100 gr beurre

Préparation:

- trancher le jambon en épaisseur de 0,5 cm
- étaler la plaque de pâte
- disposer en biais les tranches de jambon
- recouvrir de pâte
- badigeonner de jaune d'œuf
- cuire au four à 200 degré pendant 20 minutes
- servir avec un jus de glace au Porto
- blanchir la jardinière de légumes dans de l'eau salée
- faire sauter au beurre fondu
- assaisonner sel-poivre
- faire sauter les pommes de terre cuites au beurre
- servir à part ou sur la même assiette



Nous vous souhaitons un bon appétit