



Jambon de pays, sauce au vin jaune et aux morilles

Pour 4 personnes :

- 4 tranches assez épaisses de jambon de pays
- 30 g de morilles sèches
- 55 g de beurre ou margarine
- 55 g de farine
- 750 g de lait
- sel
- poivre
- 1 verre de vin jaune

Au moins 3 heures avant de préparer la sauce, faire tremper les morilles dans le lait tiède pour les réhydrater (et parfumer le lait).

Au moment de préparer le plat, faire griller les tranches de jambon sur chaque face à la plancha ou encore dans une poêle anti-adhésive bien chaude. Réserver.

Filter le lait dans lequel trempent les morilles à travers deux passoires superposées pour être sûr de pas laisser passer de petits cailloux, EN CONSERVANT LE LAIT AINSI RECUPERE.

Faire tremper de nouveau les morilles dans de l'eau le temps de préparer la béchamel

Sur feu moyen fort, faire un roux avec le beurre et la farine dans une grosse cocotte. Mouiller avec la moitié du vin jaune en mélangeant bien à l'aide d'un fouet et verser le lait petit à petit sans cesser de fouetter. La sauce béchamel épaissit et elle épaissira encore en refroidissant.

Enlever la cocotte du feu et passer de nouveau les morilles de la même façon que précédemment en conservant l'eau. Pour retirer tous les déchets, vous pouvez les passer au jet de la douche ! (En les mettant dans un saladier assez haut).

Remettre la cocotte sur feu doux, assaisonner et ajouter les morilles que vous aurez délicatement séchées. Ajouter enfin les tranches de jambon et bien les recouvrir de sauce.

Vous pouvez préparer cela à l'avance et réserver.

Au moment de servir, réchauffer sur feu doux et ajouter un peu d'eau dans laquelle les morilles avaient trempé si la sauce a trop épaissi après repos. Ajouter l'eau moitié du vin blanc au dernier moment et servir avec du riz.