

Mijot é s de champignons au jus de viande et jambon sec

Difficult é : Facile

Pr é paration : 20 min / Cuisson : 45 min

Ingr é dients pour 2 personnes :

800 g de champignons de Paris

20 cl de jus de viande ou fond de veau

Thym

1/2 gousse d'ail

4 tranches de jambon de pays

20 g de beurre

1 cuil à caf é d'huile

Sel

Preparation :

Preparez le jus de viande avec 1 cube de jus de viande et 20 cl d'eau

Epluchez er coupez les champignons en 2 ou en 4 selon la grosseur.

Saisissez les champignons quelques minutes dans une grande poele sur feu vif avec la moitie du beurre, é gouttez-les dans une passoire.

Ajoutez l'ail, le jus de viande, le thym et une pointe de sel.
Faites mijoter le tout 30 min sur feu moyen, en remuant regulierement.

Coupez le jambon en petits morceaux. Saisissez-les 1 min dans une poele sur feu vif avec l'huile.

Ajoutez les morceaux de jambon rissoles dans la cocotte et melangez.

Laissez mijoter le tout 10 à 15 min à feu doux.

Vous reste plus qu' à passer à table

Bon appetit à toutes & tous !!