

Jambon braisé  
à la moutarde à l'ancienne,



Pommes Duchesse  
et compotée d'oignons au Balsamique.



1 heure 1/2



5 personnes

## Jambon braisé à la moutarde à l'ancienne, Pommes Duchesse et compotée d'oignons au Balsamique.

### Pommes Duchesse

650 g de pommes de terre  
50 g de beurre  
3 oeufs  
10 g de gros sel

### Compotée d'oignons

2c à soupe d'huile d'olive  
3 oignons  
20 g de vinaigre balsamique

### Jambon braisé

une tranche de jambon blanc  
épaisse (1 kg)  
10 g de fond de veau poudre  
15 g de moutarde à  
l'ancienne  
1 branche de romarin  
1 gousse d'ail  
5 carottes fanes



## Première étape, la pomme Duchesse

Dans un premier temps,

🍷 Laver les pommes de terre, puis les cuire en robe des champs (c'est à dire avec la peau, dans une casserole d'eau salée départ eau froide) jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.



🍷 Éplucher et écraser les pommes de terre à la fourchette ou les passer au moulin à légumes.

🍷 Mélanger la pulpe de pomme de terre encore chaude avec le beurre en petits morceaux, puis incorporer les jaunes d'œuf. Saler et poivrer.

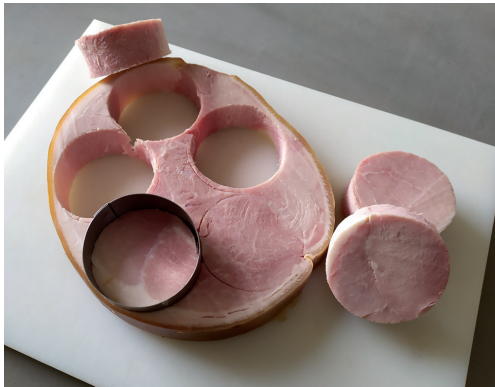
🍷 Placer la préparation dans une poche à douille munie d'une Multidouille



## Deuxième étape, le jambon braisé

---

- 🍳 Préchauffer le four à 200°C .
- 🍳 Pendant la cuisson des pommes de terre, détailler 5 cercles de 8 cm de diamètre dans la tranche de jambon blanc de 2 cm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce, (garder les chutes de jambon pour faire la recette de mousse de jambon)



- 🍳 Poêler une face avec un peu d'huile
- 🍳 ajouter le fond de veau, avec le thym et l'ail
- 🍳 cuire au four environ 10-15 minutes
- 🍳 Retirer les tranches de jambon du jus et poser les sur une plaque.

## Troisième étape, la compotée d'oignons

---

🍷 Émincer finement les oignons, les faire revenir à l'huile, puis laisser cuire à couvert lentement jusqu'à obtenir une compotée

🍷 Ajouter le vinaigre balsamique, puis cuire jusqu'à évaporation du liquide.

🍷 Ajouter la cuillère de moutarde dans la sauce, avec les carottes déjà cuites.



## Dernière étape, le dressage



- 🌀 Garnir la poche à douille de poche Duchesse.
- 🌀 Pocher sur le jambon à l'aide de la Multidouille
- 🌀 Enfourner 10 minutes. Les pommes Duchesse doivent être légèrement dorées.
- 🌀 Réduire la sauce en enrobant les carottes.



