

## ***Jambon A La Poêle Et Champignons***



Nombre de personnes : 4

### **Ingrédients**

4 tranches de jambon - 1 oignon - 30 cl crème fraîche liquide - 5 Cuill à soupe de Cognac - 1 Cuill à café de concentré de tomate - Huile d'olive - 200 g champignons - sel et poivre

### **Préparation**

Eplucher et émincer les oignons. Dans une grande poêle les faire revenir dans de l'huile d'olive.

Placer les tranches de jambon dans la poêle pour les faire légèrement dorer sur toutes les faces.

Retirer provisoirement les tranches de jambon. Verser le cognac dans la poêle et délayer le concentré de tomates dans le Cognac. Ajouter la crème, les champignons et assaisonner

Remettre les tranches de jambon et laisser chauffer à feu doux et couvrir pendant 20 minutes environ.

Rajouter un peu d'eau si besoin

Il n'y a plus qu'à déguster. Bon appétit !