

Beurres et Sauces

Jus de viande au café


25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

64

CALORIES

Étape 1

Préparation du café

- 1 A l'aide d'une cafetière, réaliser du café chaud, avec le café moulu et l'eau (30 ml par personne). Réserver.

Étape 2

Préparation du jambon

- 1 Faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen dans une sauteuse anti adhésive.
- 2 Lorsque l'huile est chaude et commence à chanter, ajouter deux tranches de jambon dans la poêle.
- 3 Ne pas trop charger la poêle pour éviter que le jambon ne rende de l'eau au lieu de saisir.
- 4 Saisir le jambon pendant environ deux minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son gras.
- 5 Procéder de la même manière avec les autres tranches de jambon.
- 6 Lorsque le jambon a rendu son gras, enlever les tranches de la poêle et les mettre dans une assiette.
- 7 Couvrir l'assiette de papier aluminium pour garder la viande au chaud et réserver.
- 8 Réserver l'équivalent d'une demi-cuillère à café de jus de

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le café

180 ml **Eau**
0.5 c. à soupe **Café moulu**

Ingrédients pour le jambon

4 tranche(s) **Jambon cuit**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le jus de viande

60 ml **Bouillon de bœuf**
0.25 c. à café **Gros sel**
0.25 c. à café **Poivre**

cuisson par personne.

Étape 3

Préparation du jus de viande

- 1** Chauffer le jus de cuisson du jambon sur feu moyen.
- 2** Ajouter le café et le bouillon de boeuf dans la sauteuse.
- 3** A l'aide d'une cuillère en bois, remuer la sauce en raclant les sucs de cuisson au fond de la sauteuse.
- 4** Les sucs de cuisson donnent encore plus de saveurs à la sauce.
- 5** Faire bouillir la sauce. Continuer l'ébullition jusqu'à ce que la sauce ait la consistance désirée.
- 6** Assaisonner avec du sel et du poivre.

Étape 4

Dressage

- 1** A l'aide d'une louche, verser la sauce encore chaude dans la saucière.
- 2** Servir la sauce immédiatement, accompagnée des tranches de jambon.