Poêlée de jambon et fondue de mâche

INGRÉDIENTS

- 8 tranches fines de jambon blanc
- 150 g de mâche
- 20 g de beurre
- 2 échalotes
- 2 cs d'huile
- 2 cs de vinaigre balsamique
- sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 10MN
TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Lavez la mâche à l'eau presque chaude, sans la faire tremper, puis essorez-la bien.

Pelez les échalotes et hachez-les menu.

Faites-les fondre dans une grande poêle antiadhésive avec 1 cuillère à soupe d'huile.
Comptez 5 minutes de cuisson sur feu modéré en remuant assez souvent.

Poussez à peine le feu, mettez les tranches de jambon dans la poêle. Elles vont se recroqueviller sous l'effet de la chaleur, retournez-les aussitôt.

Arrosez-les de vinaigre balsamique et réservez-les dans des assiettes.

Laissez les échalotes dans la poêle et chauffez le reste d'huile et le beurre.

Ajoutez la mâche sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle « tombe » en une petite chiffonnade (30 secondes), salez-la et poivrez-la.

Servez-la aussitôt avec le jambon.