

Domaine et Chai de Vinification  
Tél : 03 86 42 42 05 – Fax : 03 86 42 48 56  
chateau@chablisdefaix.com

Boutique & Cave Le Monde du Vin  
Tél – Fax : 03 86 42 14 44  
caveau@chablisdefaix.com



Restaurant La Cuisine au Vin  
Tél - Fax 03 86 18 98 52  
lacuisineauvin@chablisdefaix.com

Hôtel-Restaurant du soir Aux Lys de Chablis  
Tél : 03 86 42 49 20 - Fax : 03 86 42 80 04  
hotel-lys@hotel-lys-chablis.com

## **JAMBON A LA CHABLISIENNE :** **RECETTE POUR 4 PERSONNES (Famille DEFAIX)**

### **Ingrédients :**

8 tranches de jambon supérieur, ou mieux de jambon d'York,  
60 cl de Chablis vieilles vignes du Domaine Defaix,  
2 échalotes grises, les feuilles de deux belles branches d'estragon,  
1 ou 2 cuillères à café de concentré de tomates,  
1/2 litre de crème fraîche épaisse,  
sel, poivre,  
1 cuillère de fécule (ou maïzena)

### **La recette :**

Faire une réduction au 2/3 avec le Chablis, les échalotes finement coupées et l'estragon, puis passer au chinois fin.

Ajouter la crème, et porter à ébullition jusqu'à épaississement, incorporer le concentré de tomates, le sel, le poivre.

Si besoin : lier très légèrement avec la maïzena délayée dans un peu d'eau froide.

Faire chauffer les tranches de jambon entre deux plats métalliques sur une casserole d'eau bouillante.

Napper de la sauce bien chaude. Le riz est un excellent accompagnement pour ce plat.

**A marier avec :** un Chablis Premier Cru Vaillon 1999 Domaine Daniel DEFAIX.