

*Beurres et Sauces*  
**Jus de viande au café**



**25 min** 10 min 15 min **0** **64**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

**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

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.