



# Jambonneau sauce moutarde

(Les Lanternes – 6940 Wéris)

*Pour 1 personne*

## Ingrédients :

- 1 jambonneau (+/- 600 g)
- Quelques crudités
- Sel, poivre

Pour la sauce :

- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cl de crème culinaire

## Recette :

Mettre le jambonneau au four à 170 °C pendant +/- 20 minutes.

Température à cœur : 55 °C

Chauffer la moutarde et la crème. Poivrer.

Mélanger.

Verser sur le jambonneau et servir avec quelques crudités.

**Bon appétit !**