



*Escalopes de veau très fines  
Tranches de jambon de parme  
Feuilles de sauge  
Fond de veau  
Beurre clarifié et beurre salé  
Sel et poivre*

Coupe les escalopes en deux ou plusieurs morceaux suivant la grandeur.

Pose un morceau de jambon sur chaque tranche de veau. Garnis d'une feuille de sauge et maintenir le tout à l'aide d'un pic en bois.

Fait dorer les saltimbocca à feu modéré dans un beurre clarifié, quelques minutes côté viande et 1 minute côté sauge puis les réserver au chaud. Ajoute du beurre salé et des feuilles de sauge que tu fais frire dans ce beurre, ajoute le fond de veau, sale et poivre. Arrose les saltimbocca de ce jus. Servir chaud avec des spaghettis naturels.

**SALTIMBOCCA**  
*à la sauge*