

Saltimbocca



Pour 4 personnes

4 escalopes de veau très fines
4 tranches de jambon de Parme
2 boules de mozzarella
12 feuilles de sauge
1 cuil. à soupe de fond de veau
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
10 cl de Noilly Prat
sel, poivre

Rince les feuilles de sauge et cisèle-les en 4 finement. Mélange-les avec 3 cl de Noilly Prat, l'huile d'olive et 1 pincée de sel. Détaille la mozzarella en tranches et les tranches de jambon et les escalopes en deux. Dispose sur chaque morceau d'escalope 1 feuille de sauge, 1 tranche de mozzarella, 1 lamelle de jambon. Roule l'ensemble et les maintenir avec 1 pique en bois. Badigeonne de marinade et réserve au frais. Fais réduire le Noilly Prat, ajoute le fond de veau, mélange et fais réduire des deux tiers. Fais chauffer une poêle et saisir les saltimbocca 3 à 4 min de chaque côté. Badigeonne de jus de veau et sert sans attendre accompagné d'une salade de mesclun.