

# Saltimbocca

## Et FENOUILS BRAISÉS

<b>Pour 4 personnes</b>	250g de tomates cerises	5 cl de jus d'orange
Petites escalopes de veau, je prends	80g d'olives noires	5 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 Filet mignon de porc.	40g de roquette	4 cuil. à soupe de sirop d'érable ou miel acacia
8 fines tranches de prosciutto	30 g de beurre	8 feuilles de sauge
6 bulbes de fenouil	20 cl de fond de veau	Sel et Poivre
	5 cl de vin blanc	



Coupe les fenouils en quatre. Fais chauffer 4 c. à soupe d'huile et fais dorer les fenouils sur chaque face. Ajoute le sirop d'érable (ou miel), le jus d'orange, sale et poivre, fais caraméliser quelques instants. Couvre et laisse mijoter 35-40 min environ sur feu doux, en remuant de temps en temps. Ajoute les tomates cerises, les olives et la roquette 2-3 min avant la fin de la cuisson. Réserve au chaud. Aplatis les escalopes de veau, sale-les et poivre-les. Enveloppe chacune d'une tranche de prosciutto. Ajoute une feuille de sauge et fixe-la à l'aide d'un cure-dent. Fais chauffer 10 g de beurre et le reste de l'huile dans une poêle, puis fais dorer les saltimbocca sur chaque face. Réserve-les dans un plat. Verse le vin blanc dans la poêle, fais réduire jusqu'à évaporation. Ajoute le fond de veau et fais réduire quelques minutes. Hors du feu, incorpore le reste du beurre en petits dés. Servir les saltimbocca avec les fenouils braisés et la sauce.