



Les plats principaux

Saltimbocca

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 escalopes de veau (petites, très fines)
8 tranches de jambon de Parme
16 feuilles de sauge (grandes)
75 millilitres de vin blanc sec
4 cuillères à soupe de beurre
poivre (blanc)
sel

Méthode de préparation

Aplatissez délicatement les escalopes. Couvrez-les chacune d'une tranche de jambon de Parme et de quelques feuilles de sauge. Fixez à l'aide d'un bâtonnet. Salez et poivrez la viande des deux côtés. Faites fondre le beurre dans une poêle puis ajoutez la viande, le côté jambon vers le bas.

Faites cuire environ 2 minutes, retournez puis poursuivez la cuisson pendant une demi-minute. Déglacez le jus de cuisson au vin blanc. Faites encore chauffer brièvement. Servez la viande agrémentée de sauce.

