

Saltimbocca de veau à la Mozzarella fraîche, sauge et prosciutto, légumes grillés |

Recette pour 4 personnes

Description

Escalope de veau mariée à du prosciutto, mozzarella et de la sauge, accompagnée d'une sauce au vin blanc.

Ingrédients

Saltimbocca

- 4 Unité(s) Escalope de veau
- 4 Tranche(s) Prosciutto
- 8 Feuille(s) Sauge
- 8 Tranche(s) Mozzarella fraîche
- 4 Unité(s) Cure-dent
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce vin blanc

- 75 Gr Échalote française
- 100 Ml Marsala
- 125 Ml Demi-glace de veau
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Légumes grillés

- 200 Gr Poivron rouge
- 250 Gr Courgette
- 227 Gr Champignons de paris
- 4 Branche(s) Thym
- 4 Gousse(s) Ail écrasé
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Aplatir les escalopes de veau (faites-le faire par votre boucher idéalement).

Tranchez le prosciutto si nécessaire, ainsi que la mozzarella.

Épluchez et émincez l'échalote française.

Videz et coupez le poivron en lanières. Coupez les champignons en quartiers.

Lavez et coupez la courgette en grosse brunoise (cubes).

Saltimbocca

Étalez bien vos escalopes sur une table, déposez dessus la tranche de prosciutto, la feuille de sauge et la tranche de mozzarella.

Roulez sur elle-même l'escalope (démarrerez sur le côté), arrivez au bout, piquez l'extrémité avec un cure-dent de manière à ce qu'elle reste roulée.

Dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre, saisissez les Saltimbocca de chaque bord, pour leur donner une belle coloration, réservez-les sur une plaque allant au four.

La sauce

Faite revenir votre échalote dans la poêle avec un peu de beurre, une fois translucide, déglacez avec le Marsala. Ajoutez la demi-glace de veau et laissez réduire 1 minute.

Ajoutez les Saltimbocca dans la sauce, assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre.

Attention, le prosciutto apporte du sel, surtout une fois cuit.

Les légumes

Mélangez les légumes dans un bol avec de l'huile d'olive et les condiments.

Versez le tout dans un plat allant au four, enfournez pour 20 à 25 minutes.

Montage

Dans une assiette plate, déposez vos légumes à la sortie du four, ajoutez-y le Saltimbocca, arrosez de la réduction de Marsala.

Bon appétit!