

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SALTIMBOCCA DI VITELLO

Pour 4 personnes :

4 grandes escalopes de veau fines – 6 tranches de speck – 16 feuilles de sauge fraîche – 40g beurre doux – 10cl marsala – sel – poivre -

Sur une planche à découper, déposer une escalope, la recouvrir de film alimentaire. A l'aide d'un maillet à viande taper pour affiner la viande. Couper en 3 mcx. Saler, poivrer. Découper un morceau de speck de la dimension du morceau de viande. Déposer au milieu une feuille de sauge. Rouler et fermer avec un cure-dent en bois. Faire de même avec le reste.

Dans une grande poêle fondre le beurre. Poser sur le beurre chaud les saltimbocca et les faire dorer à feu moyen. Verser le marsala, flamber en penchant la poêle sur la flamme (attention ne pas allumer la hotte). Laisser légèrement évaporer.

Servir aussitôt !

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr