



Saltimboccas de veau revisités

Pour 4 personnes :

- 4 à 8 escalopes de veau (j'avais demandé des tranches très fines au boucher car je voulais servir 3 saltimboccas et finalement il m'a fait des tranches pesant de 60 à 80 g alors j'ai servi 2 saltimboccas par personne)
- 4 à tranches de jambon cru
- 1 boule de mozzarella de 125 g
- feuilles de basilic
- 2 échalotes
- 1 càc d'huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- 30 cL de crème liquide légère
- vin blanc
- 2 càc de fond de veau
- sel
- poivre
- basilic surgelé

Couper la mozza en 2 puis en bâtonnets.

Saler et poivrer les escalopes de veau. Sur chacune, déposer une tranche de jambon cru (que vous pouvez retailer si elle est trop grande), et à l'une des extrémités, à 1 cm du bout de l'escalope environ, déposer deux bâtonnets de mozza. Les recouvrir d'une feuille de basilic et rouler l'escalope bien serrée sur elle-même. La faire tenir avec un cure-dent que vous recoupez pour qu'il ne gêne pas à la cuisson.

Eplucher et émincer les échalotes. Les faire revenir dans l'huile + beurre chaud avec les saltimboccas. Quand les saltimboccas ne sont plus rosés sur aucune des faces, les retirer de la poêle et ajouter une rasade de vin blanc. Laisser quelque peu réduire et ajouter le fond de veau et la crème. Bien mélanger et porter à ébullition.

Baisser le feu, remettre les saltimboccas dans la poêle et les laisser cuire quelques minutes dans la sauce. Ajouter du basilic surgelé.

Servir chaud avec des pâtes fraîches par exemple.

Vous pouvez préparer ce plat à l'avance jusqu'à l'étape de l'ajout des saltimboccas dans la sauce. A ce moment vous retirez du feu et réservez. Et juste avant le repas, vous remettez la poêle sur feu doux pour réchauffer.

