

Saltimbocca à la romaine

Appelé littéralement "saute en bouche" ce délicieux met italien cuisiné au vin généreux de Marsala (Sicile) se déguste accompagné d'une salade verte. Vous pouvez également le servir avec du risotto, de riz vapeur, ou encore de pâtes.

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de veau très fines
4 tranches de jambon cru, très fines (type San Daniele ou Jamón Serrano)
4 grandes feuilles de sauge fraîche
Fond de veau
10 cl de Marsala

Préparation

1. Déposer sur chaque escalope une feuille de sauge, puis une tranche de jambon cru. Maintenir le tout à l'aide de cure-dents. Passer le tout dans de la farine.
2. Dans une sauteuse, faire chauffer 2 cuillers à soupe d'huile, y faire poêler les escalopes.
3. En fin de cuisson, ajouter le jus de veau et le marsala et déglacer.

Buon appetito!