



## Saltimbocca de veau



POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 5 MN  
CUISSON : 12 MN

- 4 escalopes de veau très minces
- 4 tranches fines de jambon de parme
- 4 feuilles de sauge • 2 cuillères d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec • Sel et poivre
- Prévoir des piques en bois

Couper les tranches de jambon, à la taille des escalopes. Déposer 1 morceau de jambon sur chaque morceau de veau. Ajouter 1 feuille de sauge et fixer l'ensemble avec une pique en bois.

Dans une poêle, faire dorer les saltimbocca dans l'huile chaude : 8 minutes sur la face « viande » et 1 minute sur l'autre face. Retirer de la poêle et garder au chaud.

Verser le vin blanc dans la poêle et laisser réduire en gratant, avec une cuillère en bois, pour délayer les sucs de cuisson caramélisés. Saler et poivrer.

Arroser les saltimbocca avec ce jus et servir accompagné de pâtes fraîches ou de riz nature.

