

Saltimbocca de veau A la Sauge

Ingrédients 4 personnes

1. 8 escalopes de veau
2. 8 fines tranches de parme
3. 1 bouquet de feuilles de sauge
4. 10 cl de vin blanc
5. 20 gr de beurre
6. 2 cs d'huile d'olive
7. Sel et poivre



LA RECETTE PAS A PAS

1. Aplatir avec un rouleau à pâtisserie les escalopes les coupées en deux ainsi que les tranches de jambon. Déposer une demi-tranche de jambon et une feuille de sauge sur chaque escalope et faire tenir le tout grâce à un pic en bois. Couper les extrémités des pics.
2. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et le beurre à feu vif. Déposer les escalopes et baisser le feu laissé cuire 1 minute30. Les retournées laisser cuire encore 1 minute. Retirer les escalopes de la poêle et les réserver dans un plat au chaud. Verser le vin blanc dans la poêle, gratter les sucs, faire bouillir 1 minute puis verser sur les escalopes.
3. Nous l'avons accompagné d'un risotto à la sauge.

Vaison accueil.

Atelier du 22 Octobre2025. Recette proposée par Eliane, cuisinée par Eliane et Mireille.