



Saltimbocca au marsala

Ingrédients

- 8 fines escalopes de veau très fines
- 8 petites tranches de jambon de Parme
- 1 boule de mozzarella
- 8 feuilles de sauge
- 15 cl de Marsala
- 80 g de beurre
- Sel, poivre

Préparation

- Aplatir les escalopes de veau au rouleau à pâtisserie. Saler et poivrer.
- Poser sur chacune : une feuille de sauge, une tranche de mozzarella et une tranche de jambon.
- Plier les escalopes en forme de portefeuille et les maintenir avec une pique en bois.
- Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle et y saisir les escalopes pendant 3 minutes de chaque côté à feu vif. Réserver.
- Jeter le beurre de cuisson. Déglacer la poêle au Marsala et laisser réduire sur feu moyen.
- Incorporer 30 g de beurre en petits morceaux pour épaissir la sauce et obtenir une consistance plus onctueuse. Saler et poivrer.
- Servir sans attendre avec une polenta et la sauce au Marsala.