



Veau Saltimbocca à la romaine



15 min **10 min** **5 min** **0** **334**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Saltimbocca à la romaine

4 **Escalope(s) de veau**
4 tranche(s) **Jambon cru**
15 cl **Vin blanc**
12 feuille(s) **Sauge**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Mettre les escalopes sur une assiette. Saler et poivrer.
- 2 Mettre une tranche de jambon de Parme et 3 feuilles de sauge sur chaque escalope. Les rouler en enfermant bien la farce et les piquer avec un cure dents pour les faire tenir.
- 3 Faire chauffer l'huile dans un poêle, poêler la viande pendant 5 minutes sur toutes les faces.
- 4 Retirer la viande de la poêle, la réserver au chaud sur une assiette.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Verser le vin blanc dans la poêle et décoller les sucs de la viande avec une cuillère en bois.
- 2 Faire réduire la sauce pendant 5 minutes.
- 3 Verser sur les escalopes et servir.