Les escalopes de veau bio à la Saltimbocca

Les ingrédients pour 2

2 escalopes de veau bio environ 300 grs
2 tranches de jambon cru Parmen, Bayonne..
Des feuilles de sauges
1 verre de vin blanc
Sel poivre
Huile olive ou beurre 15 grs
Et la touche cocorimag
Une boule de mozzarella en option

Preparation 15 mins Cuisson 15 mins Difficulte 1





On s’assure

Que les escalopes soient fines et au besoin on les aplatit au rouleau à pâtisserie,
On vient recouvrir chaque escalope de veau bio d’une tranche de jambon cru, face extérieure, et
Face interne ,on glisse 2/3 feuilles de sauges , et pour la touche cocorimag un morceau de mozzarella

On fait fondre le beurre ou l huile dans une poêle à feu vif 6/7 On plie en deux les escalopes de veau bio ainsi garnies, on les bloque avec des pics, et on les fait dorer sur les deux faces 2/3 minutes de chaque côté
Puis on baisse a feu moyen 4/5 , on verse le vin et on finit la cuisson 6/7 minutes de chaque côté, on sale.









Si le vin s évapore trop vite on en ajoute un peu, on réserve la viande, on réduit la sauce
Et on sert avec des bonnes pâtes bio et on sauce généreusement le tout.