



SALTIMBOCCA À LA ROMAINE ET FRITES DE PATATE DOUCE



Temps de préparation
35 minutes



Temps de cuisson
50 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

9 escalopes de veau très fines
9 tranches de jambon cru
18 feuilles de sauge
200g de parmesan
100ml de vin blanc sec
4 grosses patates douces
1 cuillère à soupe rase de paprika
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre
18 cure-dents

Préchauffer le four à 200°C, position chaleur tournante

Préparation des frites

Eplucher et couper les patates douces en frites.

Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et le paprika. Bien mélanger.

Mettre un papier sulfurisé sur la lèchefrite et déposer les frites dessus.

Enfourner 50 minutes et retourner à mi-cuisson.

Préparation des rouleaux

Couper les tranches de veau et de jambon en deux dans le sens de la largeur.

Poser une tranche de veau, puis une tranche de jambon, une feuille de sauge et quelques copeaux de parmesan.

Rouler et faire tenir avec un cure-dents.

Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et faire dorer les rouleaux à feu modéré 4/5 minutes de chaque côté.

Salier peu et poivrer.

Dresser vos assiettes en commençant par la viande et verser le vin blanc dans la poêle.

Laisser réduire le vin à feu vif.

Pendant ce temps ajouter les frites dans les assiettes.

Enfin, ajouter un peu de vin réduit.



Le saltimbocca est un plat italien, qui se traduit par « saute en bouche » !



Vous pouvez ajouter à peine de Maïzena dans le vin pour une consistance plus sirupeuse !

Un plat simple mais délicieux et original qui saura vous transporter en Italie !