

Saltimbocca de veau

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 filets mignons de veau de 450 g
9 fines tranches de jambon Serrano ou Jabugo (en prévoir de très grandes ou doubler les proportions)
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
10 cl de jus de veau
30 g de beurre
2 c à s d'huile d'olive
9 feuilles de sauge
Sel et poivre du moulin

Pour la panure à l'anglaise :

10 cl de lait
2 oeufs
3 c à s d'huile d'olive
100 g de chapelure
100 g de farine
Sel et poivre du moulin

Pour la garniture :

40 oignons grelots
12 tomates séchées à l'huile d'olive
1 boîte de pulpe de tomates
5 cl de jus de veau
20 g de beurre
1 c à s de persil ciselé
2 pincées d'origan
1 c à c de sucre
Sel et poivre du moulin

Préparation de la garniture :

Assaisonner les oignons épluchés de sel et de sucre. Dans une sauteuse les faire cuire à couvert et à feu doux avec 20 g de beurre pendant 10 mn. Ajouter le persil et les tomates séchées, mélanger et réserver.

Dans une casserole mettre la pulpe de tomate avec le jus de veau, chauffer, ajouter l'origan et assaisonner.

Préparation de la panure :

Dans une assiette creuse mélanger les oeufs, le lait et l'huile. Assaisonner.
Dans une autre assiette mettre la farine et dans une troisième la chapelure.

Préparation des saltimboccas :

Couper 18 tranches de 50 g pièce dans les filets mignons. Les assaisonner.
Éplucher la carotte, l'oignon et la branche de céleri. Les couper en dés.

Faire revenir les légumes dans une poêle avec le beurre chaud et à feu moyen, sans coloration pendant 1 mn . Verser alors le jus de veau et laisser confire 10 mn à feu doux. Étaler les tranches de jambon, enlever le gras et les couper en 2 (sauf si les tranches ne sont pas très grandes).

Poser sur chaque demi-tranche de jambon un petit tas de légumes, 1/2 feuille de sauge et une tranche de filet mignon. Rouler les tranches de jambon en essayant de faire des petits paquets hermétiques.

Finition et présentation :

Passer d'un seul côté les saltimboccas dans la farine, puis dans les oeufs et enfin dans la chapelure.

Dans une sauteuse faire chauffer le restant de beurre et l'huile. Démarrer la cuisson des saltimboccas sur feu vif côté panure durant 3 mn, puis les retourner et finir la cuisson à feu doux 10 mn.

Dresser les légumes dans l'assiette, poser dessus les saltimboccas (3 par assiette) et répartir la sauce au jus de veau tomaté.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>