

# VEAU SALTIMBOCCA

*sur un émincé de pois gourmands au chorizo*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Noix de veau	10 x 0,100 kg
Sauge	10 feuilles
Jambon sec	10 tranches
Beurre	0,080 kg
Vin blanc sec	0,20 litre

### GARNITURES

Beurre	0,050 kg
Pois gourmands	0,400 kg
Chorizo	0,100 kg
Carottes fanes	10 pièces
Tomate cerises grappa	10 pièces
Huile d'olive	QS
Feuilles de sauge frite	10 pièces

### PROGRESSION

#### 1. Monter les saltimbocca

Escalope de veau coupée très finement, sur laquelle est appliqué une tranche de jambon sec avec une feuille de sauge.

#### 2. Préparer les garnitures

Tailler les pois gourmands et faire sauter au wok avec le chorizo, au dernier moment. Glacer à blanc les carottes fanes. Confire les tomates cerises à l'huile d'olive. Frire les feuilles de sauge.

#### 3. Marquer en cuisson les saltimbocca

légèrement fariné au beurre noisette dans un sautoir. Déglacer au vin blanc en fin de cuisson et monter légèrement au beurre pour confectionner un jus.

#### 4. Dresser le tout harmonieusement.