

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.