LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Saltimbocca de veau, tagliatelles

Pour 2 personnes | **Très facile**

35 min | **17.30€ La portion** (prix indicatif)

Le nom « saltimbocca » vient de l'expression saltare in bocca, qui signifie « sauter en bouche ». Régalade en vue, pour les petits comme pour les grands.
Nous n'avons pas glisser de farine dans le kit mais sachez que cette étape permet 1) d'avoir une belle croûte autour des saltimbocca et 2) de "coller" la viande pour éviter qu'elle ne se déroule.
Suggestion pour pimper vos saltimbocca : ajoutez de la pulpe de tomate à l'étape N°12 et faites cuire quelques minutes avec les oignons.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Escalope de veau
- **4 tranche** de Jambon de Parme
- **250 g** de Pâte fraiche Tagliatelle
- **75 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **25 g** de Beurre doux
- **0.25 pièce** de Mozzarella
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **3 brin** de Sauge fraîche

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 15 min | **Attente :** 0 min

La préparation

1. Épluchez et ciselez la moitié d'un oignon.
2. Épongez 1/4 de mozzarella et coupez-la en tranches.
   Mettez de côté et passez à la préparation des saltimbocca.

Les saltimbocca

3. Pour chacune des 2 escalopes de veau, mettez-la entre deux couches de film alimentaire et aplatissez-la avec une casserole ou un rouleau à pâtisserie pour obtenir une tranche de la taille de votre main.
   Essayez de taper pour obtenir une forme ovale et sans trou.
4. Préparez une planche ou une assiette avec de la farine.
   Déposez une escalope dessus et farinez une des deux faces seulement.
5. Tapotez pour enlever l'excédent de farine puis placez l'escalope (face farinée vers le bas, elle sera à l'extérieur une fois que vous roulerez la saltimbocca) sur du film ou du papier cuisson pour éviter qu'elle ne colle sur votre plan de travail.
6. Déposez dessus une à deux tranches de jambon cru en laissant un bord d'un centimètre en haut et en bas.
7. Placez deux grandes feuilles de sauge à env. 5 cm du bas (astuce pour faciliter le roulage) puis une tranche de mozzarella dessus.
   Poivrez généreusement mais évitez de saler car le jambon et le fromage le sont déjà.
8. Roulez ensuite la saltimbocca et maintenez-la fermée avec des cure-dents pour éviter qu'elle ne s'ouvre durant la cuisson.
9. Répétez l'opération pour chaque escalope.

La cuisson

Astuce : coupez les cure-dents avec des ciseaux s'ils dépassent.

10. Faites chauffer de la matière grasse dans une poêle à feu fort.
11. Ajoutez les dés d'oignon. Faites suer à feu moyen 3 à 4 min pour à peine les dorer.
    Mettez-les de côté.
12. Ajoutez les saltimbocca dans la même poêle (ajoutez plus de matière grasse si besoin).
    Faites dorer toutes les faces à feu vif.
13. En parallèle, faites cuire 250 g de tagliatelles selon les instructions indiquées sur le paquet.
14. Quand les saltimbocca sont dorées (n'oubliez pas les extrémités), remettez les oignons cuits dans la poêle.
15. Ajoutez 1 brin de sauge, 75 ml de vin blanc et 25 g de beurre.

Facultatif : ajoutez une gousse d'ail coupée en deux.

16. Faites réduire le vin aux ¾ pour obtenir un fond de sauce beurrée
17. Servez sans attendre avec les tagliatelles, sans oublier d'enlever les cure-dents ;)