

Saltimbocca de veau au four vapeur MIELE, spaghetti aux tomates, citron et parmesan

Recette pour 4 personnes

Description

Escalopes de veau roulées dans le prosciutto garnies de mozzarella et sauge, cuites au four vapeur puis servies avec spaghetti aux tomates cerises, tomates séchées, citron et parmesan.

Ingrédients

Pour la saltimbocca

- 4 Unité(s) Escalope de veau
- 8 Tranche(s) Mozzarella fraiche
- 8 Tranche(s) Prosciutto
- 8 Feuille(s) Sauge
- 15 Ml Farine
- 45 Ml Beurre
- 125 Ml Vin blanc
- 125 Ml Bouillon de poulet

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les spaghetti

- 200 Gr Spaghetti
- 1 Unité(s) Citron
- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 4 Unité(s) Tomates séchées
- 4 Branche(s) Basilic
- 60 Ml Parmesan
- 3 Unité(s) Ail

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour les préparations

Tranchez la mozzarella, effeuillez la sauge. Coupez les tomates cerises en deux, émincez les tomates séchées, ciselez le basilic, râpez le parmesan, zestez le citron et pressez le jus. Hachez l'ail.

Pour les saltimbocca

Attendrir les escalopes entre deux saran wrap avec un rouleau à pâtisserie. Mettre deux tranches de mozzarella et deux feuilles de sauge sur une moitié de l'escalope, la pliée en deux puis enrobez le tout entre deux tranches de prosciutto. Rouler le tout dans du papier saran-wrap et confectionner de beaux boudins. Cuisez les au four vapeur MIELE le temps indiqué sur le cadran. Dans une poêle faire colorer la farine avec une noix de beurre, déliez avec le vin ajoutez le bouillon et laissez réduire de moitié en remuant de temps en temps pour éviter la formation de grumeaux.

Pour les spaghettis

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Dans une poêle avec de l'huile d'olive faire suer l'ail, ajoutez les tomates cerises et cuire 1 minute de plus, ajoutez les spaghettis égouttés, le basilic, les tomates séchées, le jus de citron et les zests.

Pour le dressage

Sortir les saltimbocca de leur saran-wrap, les placer dans la poêle 2 minutes. Dressez les sur une assiette, nappez avec la sauce et garnir avec les spaghettis roulées sur elles même. Finir en saupoudrant avec le parmesan.

Bon appétit!