



Toque & Tablier



Saltimbocca de dinde à la mozzarella

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Bien s'organiser : Ce plat peut être préparé à l'avance. Vous vous arrêterez à l'étape 2.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- Un bouquet de sauge ou à défaut de basilic frais

Le volailler :

- 4 tranches fines de dinde (vous lui demanderez de vous l'étaler le plus finement possible)

Le charcutier :

- 4 tranches de jambon de Parme

L'épicer:

- Sel et poivre
- Huile
- Un fond de vin blanc facultatif

Le fromager :

- 250 g de mozzarella di Bufala

1. Etalez les escalopes. Sur toute leur longueur : déposez dessus une couche de sauge ou de basilic. Posez dessus des tranches fines de mozzarella. Salez légèrement, poivrez généreusement. Posez une tranche de jambon.
2. Enroulez les escalopes sur elles-mêmes sans chercher à serrer et fermez-les avec 2 cure-dents pour que la forme tienne à la cuisson. Réservez.

3. Dans une poêle, faites chauffer de l'huile sur feu vif. Faites dorer sur toutes ses faces (quand vous arriverez à la face avec les cure-dent, vous les enlèverez provisoirement). Puis baissez sur feu modéré, couvrez et laissez 10 bonnes minutes.
4. Réservez les saltimbocca dans une assiette couverte, ôtez les cure-dents avec précaution. Versez un fond d'eau ou de vin blanc dans la poêle. Laissez bouillir et grattez les sucs de cuisson avec une spatule, versez sur les saltimbocca et envoyez avec des pasta !