

Escalopes

10 petites escalopes de veau, env.
600 g

2 c. à c. de jus de citron

Sel, poivre

10 tranches de jambon cru, env.
100 g

10 feuilles de sauge, si possible
fraîches

2 c. à s. d'huile d'arachide

2 c. à s. de Marsala

1 dl de bouillon

Verser quelques gouttes de citron sur chaque escalope, puis saler et poivrer légèrement. Poser ensuite une tranche de jambon cru et une feuille de sauge sur chaque escalope et les fixer avec un cure-dent. Faire cuire chaque côté environ 2 minutes dans l'huile chaude. Disposer sur un plat préchauffé, mettre au chaud. Déglacer la poêle au Marsala et au bouillon. Faire bouillir, assaisonner au besoin. Verser la sauce sur la viande, servir.