

La saltimbocca

4 escalopes de veau plutôt minces; 4 fines tranches de jambon de Parme; 2 cuillerées à soupe d'huile; un verre de vin blanc; 2 tomates mûres; un peu de sauge; 50 g de parmesan; sel, poivre.

Étaler les tranches de veau et déposer sur chaque escalope une tranche de jambon de Parme, puis rouler celles-ci et les fermer avec un petit cure-dent en bois. Faire chauffer de l'huile, dans une poêle et faire revenir les saltimbocca, à petit feu. Ajouter les tomates coupées en morceaux, le sel, le poivre, la sauge, le vin blanc ainsi qu'un peu d'eau et laisser mijoter durant 20 minutes, à découvert. Rectifier l'assaisonnement, juste avant de servir.