

# Saltimbocca de veau au Saint-Nectaire fermier et jambon de Parme, asperges rôties et bouillon de sauge et citron vert



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
223484	Escalope de veau aplatie VVF 180 g env. Le Boucher du Chef	1.8 Kilo
58632	Saint-Nectaire fermier au lait cru AOP 28% MG 400 g env. L'Affineur du Chef	0.5 Kilo
131199	Jambon de Parme AOP 14 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie	0.4 Kilo
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	0.5 Kilo
	Jus de veau lié	1 Litre
	Branche de sauge fraîche	1 Pièce
	Poudre de miso	PM
	Citron vert	5 Pièce
	Thym	Pièce
	Huile d'olive	PM
	Sel / Poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer les découpes de jambon de Parme ainsi que les bâtonnets de Saint-Nectaire
- 2 Mettre à plat les escalopes de veau. Assaisonner : sel, poivre et poudre de miso
- 3 Déposer sur chacune d'elle de la sauge, les bâtonnets de Saint-Nectaire fermier, les découpes de jambon de Parme, le thym et le citron vert
- 4 Procéder au roulage et pour plus de sécurité. Réaliser un léger ficelage au nœud arrêté
- 5 Faire bouillir du jus de veau avec de la sauge, thym, citron et jus de citron vert. Assaisonner (sel, poivre). Réserver
- 6 Faire rôtir à l'huile d'olive les saltimboccas. Après coloration, ajouter les pointes d'asperges vertes et déglacer la cuisson à l'aide du jus de veau aromatisé sauge et citron vert

# Saltimbocca de veau au Saint-Nectaire fermier et jambon de Parme, asperges rôties et bouillon de sauge et citron vert

7 Laisser compoter quelques instants. Rectifier l'assaisonnement. Finition : zestes de citron vert

## L'astuce du chef

---



Le citron vert apportera une légère acidité et rehaussera le côté lacté de la viande de veau.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid