

# Saltimbocca de veau au speck, crème de sauge à la mascarpone



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
154874	Quasi de veau semi-paré VVF 1,5/2,3 kg Le Boucher du Chef	180 Gramme
46872	Demi-jambon cru fumé speck 2,5 kg env. La Grande Charcuterie	30 Gramme
276606	Fusilloni cuit 1 kg Zini	120 Gramme
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	20 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	10 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	20 Gramme
	Bouillon de légume à la sauge	0.1 Litre
	Brin de sauge fraîche	1 Pièce
	Brin de cive	1 Pièce
	Huile d'olive	0.001 Litre
	Paprika fumé, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- Mise en décongélation préalable des escalopes de veau en chambre froide selon méthodes HHACCP.
- Tailler le speck et le comté le plus finement possible et préparer les feuilles de sauges.
- Mettre les escalopes à plat, assaisonner sel, poivre et paprika fumé, puis déposer le comté, le speck et la sauge.
- Procéder au roulage, puis ficeler pour obtenir une forme homogène.
- Cuisson traditionnelle en sauteuse avec de l'huile d'olive, jusqu'à coloration.
- Décanner les saltimboccas, ajouter les oignons émincés puis déglacer les sucs avec un bouillon de légumes à la sauge. Faire réduire puis ajouter la mascarpone.

# Saltimbocca de veau au speck, crème de sauge à la mascarpone

- 7 Ajouter les fusilloni dans la crème et les laisser tirer en température .
- 8 En finition : feuilles de sauge et cive ciselée.

## L'astuce du chef

---



Cette recette traditionnelle peut se décliner avec différents fromages, plus ou moins forts, crémeux... ou charcuteries, piquantes, aux herbes, à la truffe.... Pour décupler les arômes des feuilles de sauge, il est important de les écraser (un barman dit "blesser les feuilles" pour la menthe) avant de les intégrer dans le montage.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid