

## PAUPIETTES DE VEAU A LA ROMAINE



(Saltimbocca alla romana)



### Ingredients

Pour 4 personnes

- 600 gr d'escalopes de veau
- 4 petites tranches de jambon cru
- 4 feuilles de sauge
- 40 gr de beurre
- ½ verre de vin blanc
- Sel, poivre
- 4 cure-dents en bois

Bien aplatir les tranches de veau.

Déposez sur chaque escalope une petite tranche de jambon cru et une feuille de sauge. Enroulez-les bien serrées et attachez-les avec un cure-dent en bois.

Dans une poêle faites revenir 40 gr de beurre déposez les paupiettes et faites-les dorer à feu moyen. Lorsque la viande est cuite, aspergez avec le vin blanc et laissez cuire encore 2 minutes.

Retirez les paupiettes de la poêle et rangez-les en attente sur un plat chaud.

Laissez réduire le jus de cuisson, puis arrosez la viande. Servez bien chaud, accompagné d'une poêlée de pommes rissolées, de champignons ou de légumes verts sautés.