



Saltimbocca, réduction de veau au beurre noisette

Ingrédients pour 10 portions

Fonds de Veau Premium CHEF®	40 g	Polenta	500 g
Concentré Liquide Veau CHEF®	80 g	Comté en bâtonnet (10 g)	200 g
Eau	1,5 litres	Sauge	1 botte
Escalope de veau (180 g)	10 pièces	Beurre	100g
Jambon cru	15 tranches	Câpres	30 g
Lait demi-écrémé	2 litres	Huile de pépin de raisin	80 g

Déroulé de la recette

- Taper les escalopes de veau, disposer des feuilles de sauge et recouvrir d'une tranche de jambon puis finir avec les bâtonnets de comté. Rouler l'ensemble et piquer avec une brochette.
- Réaliser la polenta, avec le lait, 1 litre d'eau, le Concentré Liquide Veau CHEF® et le beurre. Débarrasser sur une plaque et refroidir. Tailler à l'emporte-pièce rond puis la colorer à la poêle juste avant de servir.
- Réaliser le Fond de Veau Premium CHEF® selon le mode d'emploi, réduire jusqu'à une consistance sirupeuse. Réserver au chaud.
- Réaliser des chips de jambon au four à 140° pendant 10 minutes et frire les câpres quelques secondes pour les rendre croustillantes.
- Cuire les saltimboccas à feu doux tout en arrosant de beurre moussant. Dresser sur les disques de polenta. Parsemer des câpres et finir avec quelques chips de jambon. Trancher la réduction de veau avec un beurre noisette bien chaud et saucer généreusement.

Suggestion : vous pouvez mariner le veau dans une huile aromatique pour un goût plus prononcé.