

Involtini de veau à la Mozzarella fraîche, sauge et prosciutto, sauce au Marsala |

Recette pour 4 personnes

Description

Escalope de veau mariée à du prosciutto, mozzarella et de la sauge, accompagnée d'une sauce au vin blanc.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi plier sur elle-même l'escalope de veau de manière à enfermer comme un sandwich les garnitures, c'est la manière Saltimbocca.

Ingrédients

Involtini

- 4 Unité(s) Escalope de veau
- 4 Tranche(s) Prosciutto
- 8 Feuille(s) Saugé
- 8 Tranche(s) Mozzarella fraîche
- 4 Unité(s) Cure-dent

Sauce vin blanc

- 75 Gr Échalote française
- 150 Ml Marsala

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Aplatir les escalopes de veau (faites-le faire par votre boucher idéalement).

Tranchez le prosciutto si nécessaire, ainsi que la mozzarella.

Épluchez et émincez l'échalote française.

Involtini

Étalez bien vos escalopes sur une table, déposez dessus la tranche de prosciutto, la feuille de sauge et la tranche de mozzarella.

Roulez sur elle-même l'escalope (démarrez sur le côté), arrivez au bout, piquez l'extrémité avec un cure-dent de manière à ce qu'elle reste roulée.

Dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre, saisissez les involtini de chaque bord, pour leur donner une belle coloration, réservez-les sur une plaque allant au four.

La sauce

Faite revenir votre échalote dans la poêle avec un peu de beurre, une fois translucide, déglacez avec le Marsala. Laissez réduire 1 minute.

Ajoutez les Involtini dans la sauce, assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre.
Attention, le prosciutto apporte du sel, surtout une fois cuit.

Bon appétit!