

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 400 G** de longe de veau
(ou 4 escalopes de veau)
- 4** tranches jambon de Parme
(ou [speck](#))
- 50 G** de beurre doux
- 1 VERRE** de vin blanc sec
- 600 G** de pommes de terre
- 1** bouquet de persil plat
- 1** bouquet de sauge
- 1** bouquet de romarin
- 5** gousses d'ail
- de la couenne de jambon ou [speck](#)
- [huile d'olive](#)
- [Poivre de Sarawak](#) et [sel](#)
- 4** cure-dents

RÉALISATION

- 1.** Préchauffer le four à 240°C et y déposer une plaque de cuisson vide.
- 2.** Couper les pommes de terre en gros morceaux sans les éplucher, puis les précuire dans un grand volume d'eau bouillante salée (à 10 g de sel par litre d'eau) pendant 10 minutes. Elles doivent rester fermes au cœur.
- 3.** Débarrasser les pommes de terre sur un grand cul de poule. Y ajouter un généreux filet d'huile d'olive, les gousses d'ail entières écrasées sous la lame d'un couteau, la couenne de jambon ou de speck, de la sauge, du romarin, du poivre et du sel. Mélanger l'ensemble à la main puis transvaser les pommes de terre ainsi préparées dans la plaque de cuisson préalablement chauffée.. Enfourner à 240°C pendant 30 minutes, en surveillant la cuisson et en remuant de temps à autre.
- 4.** Couper la longe de veau en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Disposer les escalopes sur une planche à découper et les aplatir en les tapant avec un rouleau à pâtisserie. Déposer une tranche fine de jambon ou de speck sur chaque escalope, ainsi qu'une feuille de sauge. Faire tenir l'ensemble avec un cure-dent. Saler et poivrer les escalopes.
- 5.** Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle à feu moyen. Saupoudrer les escalopes de farine, puis les disposer dans la poêle, côté jambon. Laisser les escalopes se colorer pendant une ou deux minutes puis les retourner et les colorer de l'autre côté. Déglacer d'un verre de vin blanc et couper le feu. Couvrir et réserver.
- 6.** Émincer une poignée de feuille de persil plat.
- 7.** Retirer les escalopes de la poêle et les réserver dans une assiette, sans jeter le beurre et le vin de cuisson. Remettre la poêle sur le feu afin de réchauffer le beurre et le vin de cuisson. Ajouter le persil émincé et une gousse d'ail coupée en deux et couper le feu.
- 8.** Dresser les escalopes dans un plat de présentation en les entourant de pommes de terre rôties. Retirer les cure-dents et napper les escalopes de sauce au vin.

