

# Saltimbocca de Veau au Chèvre



Pour  
6 personnes



Préparation  
25 minutes



Cuisson  
15 minutes

## Ingédients

<b>Tost'O'Chèvre</b>	
<b>Soignon Professionnel</b>	150 g
<b>Crème liquide entière</b>	6 cl
<b>Escalopes de veau</b>	6 pièces
<b>Jambon de Parme</b>	120 g
<b>Olives noires dénoyautées</b>	100 g
<b>Olives vertes dénoyautées</b>	100 g
<b>Polenta précuite</b>	100 g
<b>Lait demi-écrémé</b>	1 l
<b>Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP doux et demi-sel La Viette</b>	15 g
<b>Huile d'olive</b>	5 cl
<b>Vin blanc sec</b>	12 cl
<b>Branches de sauge</b>	2
<b>Piment d'Espelette</b>	3 pincées
<b>Moulin à poivre</b>	6 tours
<b>Sel fin</b>	6 pincées

## Les étapes de la recette

- Effeuillez la sauge et la ciseler finement.
- Tailler les olives en 4.
- Travailler le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel avec la sauge et assaisonner le tout de sel et de piment d'Espelette.
- Étaler les escalopes de veau sur une planche, puis les couper en 3. De la même manière, couper les tranches de jambon de Parme en 3.
- Sur chaque escalope, poser un morceau de jambon de Parme et le tartiner avec le chèvre frais assaisonné. Rouler le tout et maintenir à l'aide d'un cure-dents en bois.
- Dans une poêle, saisir les Saltimboccas avec très peu d'huile (ils doivent être colorés à l'extérieur et rosés à l'intérieur). Déglacer avec le vin blanc et réduire en ajoutant une noix de Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP La Viette pour épaissir la sauce.
- Faire bouillir le lait et jeter la polenta en pluie à l'intérieur. Cuire pendant 3 minutes sans cesser de remuer. Saler et poivrer, puis ajouter la crème liquide et les olives.
- Disposer la polenta dans des assiettes, la surmonter des Saltimboccas et napper légèrement de sauce.

## Pour réaliser cette recette



Tost'O'Chèvre



Beurre rouleau Charentes-Poitou  
AOP doux et demi-sel

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)