

Saltimbocca de veau au pesto

Découvrez une autre façon de savourer les escalopes de veau avec notre recette de saltimboccas. Il s'agit d'escalopes de veau roulées avec une tranche de jambon, du pesto et du basilic. Vous allez voir, la tester c'est l'adorer !

[Imprimer](#)

Saltimbocca de veau au pesto

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 12 minutes

Temps total: 32 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- Pour les saltimboccas :
- - 6 [escalopes de veau Toupargel](#)
- - 50 g de [pesto](#)
- - 6 tranches de [jambon cru](#)
- - 6 càc de [basilic coupé Toupargel](#)

- - 3 cl d'huile d'olive
- - 6 pincées de sel
- - 6 tours de moulin à poivre
- Pour la sauce :
- - 10 g de [beurre](#)
- - 2 càs d'[échalotes en cubes Toupargel](#)
- - 200 gr de [champignons de Paris émincés Toupargel](#)
- - 5 cl de [vin blanc](#)
- - 1 sachet de [fond de veau Toupargel](#)
- - 3 pincées de sel
- - 3 tours de moulin à poivre

Instructions

1. Pour les saltimboccas :
2. Placer les escalopes de veau Toupargel entre 2 feuilles de papier sulfurisé et les aplatir à l'aide du fond d'une petite casserole ou d'un rouleau à pâtisserie.
3. Assaisonner les escalopes de sel et de poivre, les badigeonner de pesto et déposer dessus une tranche de jambon de pays et saupoudrer de basilic Toupargel.
4. Rouler le tout. Il est possible de maintenir l'escalope avec un pic en bois si besoin.
5. Dans un poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire colorer les saltimboccas sur toutes les faces et les cuire à feu doux environ 12 minutes en les retournant régulièrement.
6. Débarrasser les saltimbocca dans un plat.
7. (Astuce : si vous souhaitez cuire davantage vos saltimboccas, terminer la cuisson au four environ 2 minutes à 180°)
8. Pour la sauce :
9. Dans la même poêle de cuisson, ajouter le beurre et les échalotes en cubes Toupargel pour les rendre translucides, puis ajouter le champignons de Paris émincés Toupargel pour les colorer.
10. Verser le vin blanc et sur feu vif, faire réduire la sauce de moitié.
11. Ajouter le fond de veau Toupargel, mélanger et cuire encore 2 minutes à petite ébullition pour obtenir une sauce nappante.
12. Napper les saltimboccas avec cette sauce et saupoudrer le plat de persil.

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

L'astuce du chef : Faites décongeler les escalopes la veille au réfrigérateur en les étalant dans un plat recouvert d'un film alimentaire. (+ Réalisez des saltimboccas d'automne en tartinant les escalopes de fromage de gorgonzola, d'éclats de figues et de noix : deuxième astuce non présente dans la vidéo)
