

Saltimbocca de dindonneau

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- 600g de filets de dindonneau
- La chair de 3 tomates
- Quelques feuilles de basilic frais
- 150g de jambon de Parme
- Beurre
- 15cl de vin blanc sec
- Sel
- Poivre
- Un peu de maïzéna

Recette :

- Détaillez les filets de dindonneau en fines tranches (± 1 à 1.5 cm)
- Pelez les tomates, épépinez-les et coupez la chair en gros dés.
- Effeuiliez quelques feuilles de basilic rincez-les et séchez-les.
- Poivrez légèrement le dindonneau.
- Garnissez chaque tranches de dindonneau d'une voire 2 feuilles de basilic de chaque côté et enrroulez le filet de dindonneau de jambon de Parme.
- Faites cuire les saltimbocca à la poêle, dans du beurre chaud.
- Ensuite, déglacez la poêle avec le vin blanc. Portez à ébullition et ajoutez alors la chair de tomates, garnissez de basilic haché. Si nécessaire, ajoutez un peu de maïzéna pour épaissir la sauce.
- Dressez les saltimbocca sur les assiettes et nappez de sauce.
- Servez avec des petites pâtes (pâtes grecques) ou de la ciabatta.