

Saltimbocca de veau au chèvre

Pour 2 personnes

2 escalopes de veau bien fines

4 tranches de pancetta bien fines aussi

5-6 feuilles de sauge

1 crottin de chèvre mi frais

50ml de vin blanc de cuisine

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.

Étalez les escalopes de veau, déposez dessus 2 tranches de pancetta, les feuilles de sauge et des morceaux de fromage de chèvre, roulez les escalopes en les serrant bien et fermez-les à l'aide de cure dent ou d'une ficelle alimentaire.

Saupoudrez les saltimbocca de farine et faites les dorer dans la poêle à feu vif sur toutes leurs faces. Versez le vin blanc dans le wok, baissez le feu, couvrez et laissez cuire encore 5 minutes.

A table !!!