

## *Saltimboccas de petits suisses à la pistache avec ses gnocchis maison*

*Pour 6 personnes:*

*3 filets de poulet, 6 petits-suisses, 5 cl de muscadet, 1 càs de miel,  
25g de beurre, huile, 75g de pistaches hachées, sel, poivre*

*Coupez les filets en fines escalopes, salez et poivrez, mélangez les petits-suisses avec la pistache concassée, disposez dans chaque escalope un peu de farce et roulez, faites tenir avec une pique en bois, dans une sauteuse chaude versez un peu d'huile puis le beurre, faites dorer les farcis, déglacez avec le vin, lorsque le fond est évaporé, ajustez le miel et enrobez les bouchées*

