

SALTIMBOCCA ALLA ARTEMISIA

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
fines escalopes de veau	4
Tomates séchées	250 gr (à l'huile et épicées)
mozzarella	250 gr
jeunes feuilles d'armoise commune	2 poignées
fleurs séchées ou fraîches	1 poignée
Beurre	75 gr
sel	

Préparation

1. Sur une planche à découper, attendrir les escalopes

2. Disposez une escalope et recouvrez-la de feuilles d'armoise, ensuite de tomates séchées

3. Placez de fines tranches de mozzarella sur les tomates

4. Saupoudrez de fleurs d'armoise, de sel et de poivre

5. Enroulez chaque escalope et maintenez-les enroulées avec un petit bâton de bois

6. Placez toutes les escalopes dans le plat et ajoutez un peu d'huile d'olive et de fleurs d'armoise. Salez et poivrez. Laissez mariner 2 heures

7. Pour la cuisson, faites chauffer le beurre sans le brûler et commencer la cuisson à vif pour dorer les escalopes. Terminez doucement la cuisson

8. Servez avec une purée de butternut et carottes, sur laquelle vous déposerez une feuille fraîche d'armoise
