

# 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

---

---