

Roulade de veau façon saltimbocca à la mozzarella et polenta



Ingédients (10 personnes)

Élément principal

- Noix de veau pâtissière de veau 1,25 kg
- Jambon de Parme tranché 10 pièces
- Tomates confites 60 g
- Sarriette 5 g
- Mozzarella 375 g

Garniture

- Polenta express 500 g
- Lait 1/2 écrémé 1,5 l
- Bouillon de volaille 50 cl
- Beurre 1/2 sel 100 g
- Parmesan en poudre 100 g

Sauce

- Crème liquide 25 cl
- Mozzarella 250 g
- Sel
- Poivre

Préparation

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 10 min

Détailler la noix de veau en fines escalopes, assaisonner de sel et de poivre et la poser sur un film alimentaire. Disposer une première couche de jambon de Parme, recouvrir de tomates confites puis de mozzarella. Saupoudrer un peu de sarriette et rouler le tout à l'aide du film afin d'obtenir de beaux boudins.

Pocher dans de l'eau frémissante 3 minutes, laisser refroidir puis finir la cuisson à la poêle avec un beurre noisette.

Porter le lait et le bouillon de volaille mélangé à ébullition, verser la polenta en pluie tout en remuant et continuer à cuire pendant 3 minutes.

Ajouter le beurre, le parmesan en poudre et assaisonner.

Verser sur une plaque recouverte de film alimentaire, laisser refroidir la polenta et la détailler à la forme désirée.

Porter la crème à ébullition et y ajouter la mozzarella ainsi que le basilic haché.

Dresser.
