

Saltimbocca de veau au Comté et Polenta au Comté

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 escalopes très fines de noix de veau
- 4 tranches de jambon cru fumé
- 100 g de Comté en fines tranches
- 100 g de Comté râpé
- 8 feuilles de sauge
- Huile d'olive
- Vinaigre de Vin jaune (ou balsamique)
- 150 g de polenta
- 80 cl de bouillon de volaille
- Sel, poivre



Préparation

- > **Les Saltimbocca** : Recouvrir chaque escalope de veau d'une tranche de jambon, de quelques tranches de Comté et de 2 feuilles de sauge. Saler et poivrer, puis roule chaque escalope sur elle-même et les fixer avec 1 ou 2 piques en bois. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et cuire les saltimbocca en veillant à ce que le veau reste juteux et que le Comté soit légèrement fondant. Déglacer les sucs de cuisson avec un peu de vinaigre et réserver.
- > **La polenta** : Porter le bouillon à ébullition, puis verser la polenta en pluie tout en remuant avec un fouet. Cuire au moins 10 min. La polenta doit rester crémeuse, de la texture d'une purée. Ajouter le Comté et mélanger. Ajouter un peu d'huile d'olive, saler, poivrer et réserver.
- > Servir les saltimbocca accompagnés d'une quenelle de polenta et napper avec le jus de cuisson.

Conseil

Accord avec un vin du Jura : ces saltimbocca s'accompagnent volontiers d'un Trousseau (rouge).

Accord avec un vin d'une autre région : un Barolo rouge (Italie).

Bon appétit !