

Saltimbocca de sanglier

Un morceau de filet de sanglier
Quelques tranches de jambon cru
De belles feuilles de sauge fraîches
Un verre de Marsala, le soleil de la Sicile ! (Xérès en Espagne)
Beurre
Poivre, sel
Cure-dents

De l'autochtone s'il vous plaît !

*Sus Scrofa tu trouveras
Dans les bons comestibles du coin.
C'est vrai ça fait un peu mal,
Genevois, deux fois tu le paieras !
Tes impôts à l'Etat pour les prélever,
Et au boucher pour t'en procurer.*

Découper des tranches d'environ 5mm et les aplatir un peu (se servir d'un verre à eau vide comme d'un rouleau à pâte). Compter 4-5 par personnes

Couvrir chacune d'elle avec du jambon cru et fixer par-dessus une feuille de sauge à l'aide d'un cure-dents.

Dans une poêle, faire chauffer une noisette de beurre et disposer les Saltimbocca côte à côte, saler (peu, le jambon l'est déjà) et poivrer.

Saisir en plusieurs fois si nécessaire et tenir dans un plat au four à 80°.

Déglacer la poêle avec le Marsala, puis ajouter quelques noisettes de beurre froid en agitant vigoureusement le temps qu'il fonde. Rectifier l'assaisonnement et laisser réduire jusqu'à quantité et consistance désirées.

Napper les Saltimbocca, déguster.



Même froid c'est délicieux, si l'on vous fait des restes, ce qui m'étonnerait !

Accompagner avec une polenta.....de Genève le maïs ! Nos paysans en produisent une excellente au goût très fin.

Anne