

SALTIMBOCCA DE PORC PALETS DE POLENTA GRILLES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 12 min
- **Temps de repos** : 1 heure



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 escalopes de porc très fines (taillées dans du kaessler)
- 6 tranches de jambon sec
- 6 tranches de mozzarella
- 6 feuilles de sauge
- 1 gousse d'ail
- 10 cl verre de vin blanc sec
- sel, poivre

Pour la garniture

- 100 g Polenta précuite
- 50 cl Lait demi écrémé
- 100 g Duxelles de champignons
- Sel fin
- 5 cl Huile d'olive (pour marquer la cuisson au grill)
- 30 g Beurre doux

Etapes de préparation

1. Porter le lait à ébullition dans une casserole. Saler puis verser la polenta en pluie tout en mélangeant. Cuire pendant 3 min (la polenta doit être bien lisse).
Ajouter le beurre et la duxelles de champignons, et bien mélanger. Rectifier la teneur en sel, puis couler la polenta sur une plaque filmée, sur une épaisseur de 1 cm. La laisser ensuite reposer au frais pendant 1 h avant de la détailler en palets à l'aide d'un emporte-pièce.
2. Placer les escalopes entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis les aplatir à l'aide d'une casserole à fond épais. Ajouter un morceau de jambon sur chaque piccata et une feuille de sauge. Rouler le tout et maintenir en place à l'aide d'un pic en bois.
3. Sur un grill chaud, marquer les palets de polenta pendant 2 min pour les réchauffer.
Sur le même grill, griller les saltimboccas 2 min sur chaque face. Puis terminer au four la cuisson en ajoutant le vin blanc préalablement bouilli, pour en retirer l'acidité.

