

FICHE DE RECETTE

Saltimbocca

Type de recette	
Nombre de portions	10
Temps de préparation	30MIN+15 min+ 15min
Prix / Portion (HT) :	1,30

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ
Purée de butternut		
Filet de dinde ou escalope AOC	kg	0,25
Fromage d'Orval	kg	0,3
Jambon fumé d'ardenne	Kg	0,25
Sauge Bio	pièce	0,2
Vin blanc bio (ou bière d'orval)	l	0,2
Fond brun de volaille (maison)	l	

Etaler et batter les filets de dinde

Déposer une portion de fromage et une portion de jambon + 1 ou 2 feuilles de sauge

Rouler les filets (piquer avec un cure-dents)

Colorer et cuire les roulades (ou cuisson four) - 72°C à coeur

Après cuisson, déglacer au vin blanc, ajouter le fond et des feuilles de sauge

Laisser réduire 10 minutes, éventuellement lier

Dresser avec la sauce

Les "+++ " pour la durabilité

Peu de déchets, utilisation de la carcasse de la dinde pour faire le fond, utilisation

d'ingrédients bio

ou AOC

13,5	0,3375
15,28	0,4584
13,13	0,32825
1,29	0,0258
7,52	0,1504
59,6	0
0	0