

Saltimbocca alla romana et risotto aux cèpes

Ingrédients pour 4 personnes:

Saltimbocca:

8 tranches de filet de porc ou de veau
4 tranches de jambon cru (jambon de parme)
8 feuilles de sauge fraîches
8 cure-dents en bois

Risotto:

2 tasses de riz à risotto
1/2 oignon blanc émincé finement
Cèpes séchés quantité selon votre envie
Parmesan
Huile d'olive, vin blanc, crème, bouillon de légumes

Divers:

2 bouteilles de rosé de chez nous.

Comment faire:

Ré-hydrater les cèpes 30 minutes avant dans un plat en verre.

Faire revenir les oignons (sans coloration) avec l'huile d'olive dans une grande casserole. Ajouter le riz et saisir le riz pour le rendre transparent. Mouiller avec le vin blanc et plus tard avec le bouillon. Remuer sans cesse. Temps de cuisson 20-30 minutes. Ajouter les cèpes (sans l'eau de ré-hydratation) puis tranquillement du parmesan afin d'obtenir une consistance à votre goût. Terminer en ajoutant un peu de crème.

Etaler les tranches de porc sur une planche et placer dessus 1/2 tranche de jambon cru et 2 feuilles de sauge, fixer le tout avec le cure-dent. Cuire les deux faces à feu vif (1 min par face) dans une poêle huilée et réserver au chaud. Déglacer la poêle avec du vin blanc, assaisonner (sel, poivre) et réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Réserver au chaud.

Service:

Facile, un petit tas de risotto, 2 saltimboccas nappés de sauce.

Dégustation:

Facile, c'est bon !