



TRANSGOURMET



ROULADE DE VEAU

FAÇON SALTIMBOCCA

À LA MOZZARELLA ET POLENTA

**LE PLAT
DU JOUR**

À MOINS DE **4[€]₅₀** *

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet



1 Jambon de Parme tranché (243116)



2 Beurre 1/2 sel
Transgourmet Quality
(300781)



3 Mozzarella
Transgourmet Quality
(300494)

Les ingrédients * (Pour 10 personnes) :

- 1 Noix de veau pâtissière de veau (628560) 1,25 kg
- 1 Jambon de Parme tranché (243116) 10 pièces
- 1 Tomates confites (237648) 60 g
- Sarriette 5 g
- Mozzarella (300494) 375 g

Garniture

- Polenta express (203978) 500 g
- Lait 1/2 écrémé (249442) 1,5 l
- Bouillon de volaille (70813) 50 cl
- 1 Beurre 1/2 sel (300781) 100 g
- Parmesan en poudre (300092) 100 g

Sauce

- 1 Crème liquide (800079) 25 cl
- 1 Mozzarella (300494) 250 g
- Sel (300766)
- poivre (300519)

ROULADE DE VEAU FAÇON SALTIMBOCCA À LA MOZZARELLA ET POLENTA

Préparation :

Détailler la noix de veau en fines escalopes, assaisonner de sel et de poivre et la poser sur un film alimentaire.
Disposer une première couche de jambon de Parme, recouvrir de tomates confites puis de mozzarella.
Saupoudrer un peu de sarriette et rouler le tout à l'aide du film afin d'obtenir de beaux boudins.
Pocher dans de l'eau frémissante 3 min, laisser refroidir puis finir la cuisson à la poêle avec un beurre noisette.

Garniture et sauce :

Porter le lait et le bouillon de volaille mélangé à ébullition, verser la polenta en pluie tout en remuant et continuer à cuire pendant 3 min.
Ajouter le beurre, le parmesan en poudre et assaisonner.
Verser sur une plaque recouverte de film alimentaire, laisser refroidir la polenta et la détailler à la forme désirée.

Porter la crème à ébullition et y ajouter la mozzarella ainsi que le basilic haché.

Dresser

DU PLAT DU JOUR À LA CARTE...

Pour un plat plus gastronomique chauffer des morceaux de mozzarella puis souffler avec un siphon pour réaliser de petits ballons.



TRANSGOURMET

* Disponibilité selon région