

## La recette de Kathrin : saltimbocca de Natura-Beef

Pour 4 personnes

### Ingrédients

8	petites escalopes à la minute
	épices pour viande
8 tranches	de jambon cru
8 feuilles	de sauge
1 cs	de beurre à rôtir
1 dl	de vin blanc
2 cs	de beurre
	sel et poivre

### Préparation

- Assaisonner les escalopes avec les épices pour viande, placer une tranche de jambon cru sur chacune d'elle, presser légèrement. Poser ensuite les feuilles de sauge par-dessus puis fixer le tout à l'aide de cure-dents.
- Faire revenir les escalopes dans le beurre à rôtir fondu pendant 1 à 2 minutes de chaque côté, les retirer de la poêle, les mettre dans un plat et les placer dans le four préchauffé à 80° C.
- Déglacer les sucs de cuisson avec le vin blanc et laisser réduire un peu. Ajouter le beurre puis mélanger à l'aide du fouet, rectifier l'assaisonnement.
- Verser la sauce sur la viande et servir.

### Accompagnement

Servir avec des spaghettis à la sauce tomate ou un risotto au safran.



(Photo : [www.ninamattli.ch](http://www.ninamattli.ch))

### Livre de cuisine « Kathrins Natura-Beef Fleischküche »

Cette recette se trouve à la page 46 du livre de cuisine « Kathrins Natura-Beef Fleischküche » (Les pièces de viande Natura Beef de Kathrin ; en allemand). Paysanne bio et gagnante de la cinquième saison du pendant suisse alémanique de l'émission « Dîner à la ferme », Kathrin Sprecher est connue pour son art culinaire. Elle a créé un recueil de 54 recettes à base de Natura-Beef dans la série « Landfrauen kochen » (Les paysannes cuisinent). À côté des recettes, l'ouvrage donne de nombreux conseils et informations sur la viande et l'élevage allaitant. Il peut être commandé dans le shop de notre site internet (en allemand seulement).