

Brochettes de dinde saltimbocca

Préparation et cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

225 g de riz
4 escalopes de dinde
2 c à s de pesto (4 c à s)
4 tranches de jambon de parme
12 grandes feuilles de sauge
8 tomates cerises
2 citrons
Sel et poivre du moulin

Cuire le riz à l'eau bouillante salée. Pendant ce temps poser les escalopes de dinde entre 2 feuilles de film alimentaire et les aplatir avec un rouleau à pâtisserie. Retirer le film du dessus et badigeonner le dessus des escalopes avec le pesto, recouvrir avec une tranche de jambon cru et 3 feuilles de sauge chaque escalope.

Rouler les escalopes sur le jambon et la sauge en vous aidant du film alimentaire, puis couper les rouleaux obtenus en morceaux de 2 cm environ.

Enfiler ces morceaux de saltimbocca sur 4 brochettes en piquant les morceaux sur le côté. Faire dorer les brochettes sous le grill du four après les avoir légèrement huilées et en les retournant pour les dorer de chaque côté (ou comme moi faites-les cuire sur une poêle grill en fonte).

Une fois le riz cuit et égoutté lui ajouter les tomates cerises coupées en 2. Râper le zeste d'1 citron au dessus du riz et mélanger.

Répartir le riz sur les assiettes et disposer les brochettes dessus, arroser avec le jus rendu éventuellement pendant la cuisson et garnir avec le 2 ième citron coupé en quartiers.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>