



Saltimbocca de sandre avec Prosciutto crudo San Pietro

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 600g filets de sandre
- à v. sel
- à v. poivre du moulin
- 4 bouquet de sauge
- 4 tranches de Prosciutto crudo San Pietro
- 4 gousses d'ail
- 32EL huile d'olive
- 4 citron

Préparation

1. Saler et poivrer les filets de sandre.
2. Les garnir de quelques feuilles de sauge puis les envelopper chacun dans une tranche de Jambon cru San Pietro.
3. Écraser l'ail avec le plat d'un couteau.
4. Chauffer l'huile dans une grande poêle. Faire revenir l'ail env. 2 min.
5. Ajouter les filets avec le reste de la sauge et les saisir de toutes parts durant env. 3 min à feu moyen.
6. Couper le citron en quartiers et servir avec les saltimbocca.