

SALTIMBOCCA DE BOEUF TOMATES MOZZA



4



10 min



10 min

INGRÉDIENTS

12 tranches de carpaccio de boeuf

2 boules de mozzarella

12 grandes feuilles de basilic

10 g de basilic séché

2 branches de tomates cerises

1 càs d'huile d'olive

PRÉPARATION

Pour les saltimbocca

1. Saler et poivrer les tranches de carpaccio, puis les saupoudrer de basilic séché.
2. Tailler les boules de mozzarella en fines tranches.
3. Placer une tranche de mozzarella sur chaque tranche de carpaccio.
4. Ajouter une feuille de basilic frais et rouler serré.
5. Fermer avec un pic en bois.

Pour la cuisson

6. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle.
7. Saisir les rouleaux environ 45 secondes par face. Les débarrasser.
8. Jouter les branches de tomates cerises dans la poêle et chauffer fortement, jusqu'à ce qu'elles éclatent, environ 6 minutes. Saler et poivrer.
9. Servir 3 saltimbocca par personne avec une branche de tomates cerises.



ASTUCE DU CHEF

Servez ces saltimbocca à un apéro spécial italien, avec des gressins fait maison, une salade de tomates bien fraîche et une bonne burrata !

