

Involtini à la sauge et au citron

Préparation 10 min Cuisson 15 min

Pour 4 Personnes :

4 escalopes de veau ou de dinde (fins)

1 citron bio

12 feuilles de sauge

1 scamorza en tranches (c'est un fromage qu'on peut remplacer par de la mozzarella ou du beaufort ou du comté pour un goût plus prononcé)

250 g de pois gourmands ou un autre légume

30 g de beurre

3 c. à soupe d'huile d'olive

Quelques cure-dents

1. Râper le zeste du citron puis presser-le.
2. Déposer les escalopes sur le plan de travail. Répartir la sauge et le fromage en tranches sur le dessus. Saler et poivrer, puis rouler les escalopes bien serrées. Maintenir chaque rouleau avec 3 piques en bois, puis le recouper en trois.
3. Faire dorer les involtini dans une grande poêle avec le beurre et l'huile. Verser le jus de citron, laisser réduire de moitié. Laisser mijoter 6 minutes à couvert en ajoutant les pois gourmands à mi-cuisson.
4. Servir parsemé de zeste.

Parmentier de jambon et poireau

Préparation : 30 min cuisson : 45 min

Pour 4/6 personnes :

200 g de jambon cuit

3 poireaux

700 g de pommes de terre (chair farineuse)

1 oignon

12,5 cl de lait

120 g de beurre

15 cl de crème liquide

70 g de fromage râpé (emmental, comté)

2 brins de persil plat, sel, poivre

1. Faites cuire les pommes de terre pelées 25 min environ à l'eau salée (démarrage à froid). Elles doivent être tendre. Retirez les racines et les parties abîmées des poireaux. Lavez-les et émincez-les.
2. Pelez et ciselez l'oignon, faites -le revenir dans 30 g de beurre avec les poireaux, 10 min environ. Emincez le jambon, ajoutez-le à la fondue de poireaux avec la crème. Salez, poivrez.
3. Préchauffez le four à 200°C. Pelez et réduisez les pommes de terre en purée. Incorporez le lait en filet et 70 g de beurre, Salez, poivrez.
4. Versez la préparation au jambon dans un plat à four. Couvrez-la de purée, parsemez le fromage râpé et le reste de beurre. Enfournez 20 min environ, le hachis doit être doré. Efeuillez et ciselez le persil, parsemez-le et servez.