

Spezialitads dal Grischun



SALTIMBOCCA à LA LOTTE

Variante originale du populaire plat de viande italien

Ingrédients

(pour 4 personnes)

600g de filet de lotte
1 c.s. de jus de citron
Un peu de sel
12 tranches de jambon cru des Grisons
Grischuna
12 feuilles de sauge
2 c.s. de beurre à rôtir
2dl de bouillon de légumes ou de poisson

Garniture

9 tomates cerises
1 c.s. de beurre

Préparation

- Découper les filets de lotte en 12 tranches, badigeonner de jus de citron et saler. Laisser brièvement mariner.
- Recouvrir chaque tranche avec le jambon cru plié et une feuille de sauge, plier la tranche de lotte et fixer avec un cure-dents.
- Bien rôtir des deux côtés dans le beurre à rôtir chaud, déglacer avec le bouillon et laisser cuire à feu doux et à couvert pendant

8–10 minutes.

- Pendant ce temps, cuire les tomates cerises entières dans le beurre chaud en les retournant constamment.
- Disposer le poisson dans les assiettes et garnir avec les tomates cerises.