

Bocconcinis dinde sauge

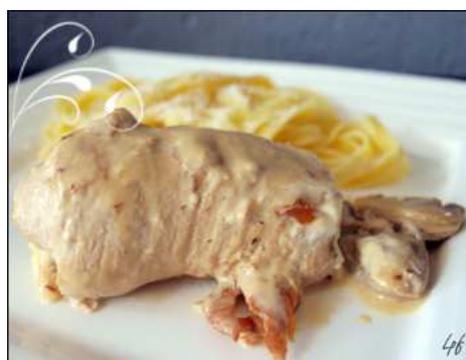
---> Préparation : 10 minutes / Cuisson : 20 minutes

---> Points ww : 11 pp par personne

---> La Chouquette (21 mois) a aimé

Ingrédients pour 4 petites escalopes :

- 4 escalopes de dindes
- 6 tranches fines de jambon cru (100 g)
 - une boule de mozzarella
 - 4 belles feuilles de sauge
 - 1 cs d'huile d'olive
 - sel, poivre
 - 10 cl de vin blanc
 - 4 champignons de Paris
- 3 cs de crème fraîche allégée à 15%



- 1) Etale tes escalopes et aplatiss-les. Pour ça, j'utilise cette chose mais sinon tu mets ton escalope dans un sac plastique (sac congélation) et tu tapes avec un rouleau à pâtisserie pour attendrir la viande . Sale et poivre.
- 2) Dépose sur chaque escalope une tranche et demi de jambon cru, 1 feuille de sauge ciselée puis 2 fines tranches de mozza et roule-les sur elles-mêmes en les fermant avec un pic.
- 3) Fais revenir dans l'huile chaude à feu vif une dizaine de minutes en les tournant régulièrement.
- 4) Déglace avec le vin blanc et laisse cuire 5 minutes pour que l'alcool s'évacue.
- 5) Coupe tes champignons en lamelles et ajoute-les à la sauce. Ajoute la crème fraîche et laisse cuire à feu moyen pendant encore 5 minutes.
- 6) Sers avec des pâtes fraîches (ou avec ce que tu veux hein !!).

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.