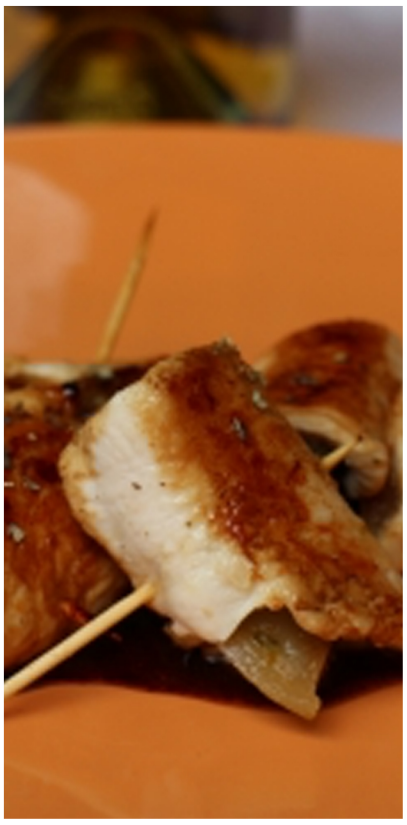
SALTIMBOCCA AUX AUBERGINES

Plats et accompagnements



4 personnes | 15 min | 7,8€ / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 400g de Filets de poulet
- 12 Aubergines aux herbes aromatiques **(Réf : 122)**
- 1 CàS de Câpres **(Réf : 242)**
- 1 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 1/2 de Vin blanc
- 100g de Chapelure
- 1 CàS de Vinaigre aromatique aux herbes **(Réf : 210)**
- 20g de Beurre
- 1 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane **(Réf : 145)**
- 2 pincées de Marjolaine
- Poivre noir : à votre goût
- Sel : à votre goût

PRÉPARATION

1. Battre les tranches de poulet entre des feuilles de papier sulfurisé pour les aplatir
2. Égoutter les aubergines
3. Dessaler les câpres. Les passer au mixeur avec le filet d'anchois, la marjolaine et le vinaigre. Ajouter la chapelure et l'huile d'olive
4. Répartir les tranches de poulet sur une surface plane, placer une tranche d'aubergine sur chacune et 1 cuillère à soupe de mélange. Rouler les tranches de poulet et les fixer avec des piques
5. Chauffer le beurre dans une poêle. Cuire et bien dorer les saltimbocca pendant 4 minutes. Égoutter les saltimbocca et les garder au chaud
6. Ajouter le vin dans la poêle et le faire cuire quelques minutes.
7. Passer rapidement les saltimbocca dans la poêle et servir avec la sauce au vin