

# Ciabatta saltimbocca

écrit par Pariseyn | 6 juillet 2016



Après avoir décliné une version végétarienne de notre ciabatta, voici une version carnée basée sur une célèbre recette italienne de veau « saltimbocca », déclinée en sandwich. Un régal.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [ciabattas individuelles](#)

4 escalopes de veau de 80 à 100 g chaque

2 œufs

De la chapelure de pain

1 bouquet de roquette ou une salade de votre choix

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

8 feuilles de sauge fraîche

Le jus d'un citron

50 g de beurre

4 tranches de jambon de Parme

Sel et poivre

Laver et égoutter la salade.

Dégraissier soigneusement les escalopes. Aplatir la viande pour qu'elle bien fine. Saler et poivrer.

Battre les œufs dans une assiette creuse et remplir une autre assiette creuse de chapelure.

Préparer une poêle à feu moyen avec un peu d'huile d'olive et du beurre.

Passer une tranche de viande dans l'œuf puis dans la chapelure, de chaque côté, et déposer dans la poêle. Faire de même avec les autres escalopes.

Laisser 2 à 3 minutes, puis retourner la viande et déposer une feuille de sauge.

Quand les escalopes sont cuites, couper en biais des lamelles d'un à deux centimètres de large. Arroser de jus de citron. Gouter et rectifier l'assaisonnement.

Ouvrir les ciabattas et les arroser d'huile d'olive.

Garnir avec la roquette, les morceaux d'escalope panée, le jambon de Parme et les feuilles de sauge.

Refermer le sandwich et déguster.