



1<sup>er</sup> Décembre 2012

Par le chef PRIVAT, Chef du Restaurant Côté Lac

## **SALTIMBOCCA DE VOLAILLE ORECCHIETTE AUX BROCOLIS**

Pour 4 personnes

4 escalopes de volaille  
(150 g chacune)  
4 tranches de jambon de parme  
4 feuilles de sauge  
1 cuillère à soupe de farine  
25g de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
150 ml de vin blanc sec

500 g de brocoli haché grossièrement  
400 g d'orecchiette  
2 filets d'anchois à l'huile d'olive  
1 pincée de piments rouges séchés  
2 gousses d'ail émincées  
4 cuillères à soupe de parmesan

**Placez** les escalopes entre deux couches de film alimentaire. Battez-les avec un rouleau à pâtisserie pour les aplatir.

**Salez et poivrez** puis posez une tranche de jambon de Parme et une feuille de sauge sur chaque escalope. Fixez-les à l'escalope avec un bâtonnet en bois. Farinez légèrement sur les deux faces. Salez et poivrez de nouveau.

**Faites fondre** le beurre et l'huile d'olive à feux vif dans une grande poêle. Faites cuire les escalopes 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Versez le vin blanc dans la poêle. Laissez bouillir jusqu'à ce que la sauce s'épaissit et réduit de moitié.

**Portez** une grande quantité d'eau salée à ébullition. Plongez les pâtes et le brocoli et laissez cuire environ quatorze minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*.

**Pendant ce temps**, versez l'huile d'olive dans une grande poêle. Faites revenir les anchois concassés, le piment et l'ail pendant 5 à 6 minutes à feu très doux, jusqu'à ce que les anchois se soient dissous dans l'huile.

**Egouttez** les pâtes en gardant une louche d'eau de cuisson. Versez les pâtes et le brocoli dans la poêle puis tournez-les dans l'huile aux anchois. Faites chauffer 30 secondes à feu vif, ajoutez la louche d'eau de cuisson puis faites chauffer encore 30 secondes. Incorporez le parmesan râpé, saupoudrez de parmesan et servez avec les saltimbocca très chauds.