 **Saltimbocca fourrés**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**Les saltimbocca :  
- 4 tranches fine de filet de** [**veau**](http://recettes.de/veau) **de 50 g environ**  
**- 8 tranches fines de Speck** **ou autre jambon cru fumé**  
**- 4 petites feuilles de sauge  
La fondue de tomate :  
- 1 boîtes de pulpe de tomate (400 g)**  
**- 1 filet d'huile d'olive**  
**- 100 ml d'eau**  
**- 1 càc de fond de veau déshydraté** (1)  
**- brindilles de thym citron**  
**- sel** [**(aux herbes)**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)  
**- poivre du moulin  
La brunoise de légumes :  
- 1 carotte  
- 1 grosse échalote  
- la moitié d'un petit fenouil (2)  
- 1 filet d'huile d'olive  
- 100 ml d'eau  
- 1 càc de fond de veau déshydraté (1)  
- 1 filet d'huile d'olive**  
**- sel** [**(aux herbes)**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)  
**- poivre du moulin  
La panure à l'anglaise :  
- 50 ml de lait**  
**- 1 œuf**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- chapelure**  
**- farine**

**La fondue de tomate :**  
Faire revenir pendant quelques minutes, la pulpe de tomate dans un filet d'huile d'olive chaude.  
Faire chauffer l'eau et y diluer le fond de veau (1), l'ajouter à la tomate, ainsi que quelques brindilles de thym.  
Laisser cuire à découvert jusqu'à ce qu'à l'obtention d'une compotée.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Laisser refroidir.  
**La brunoise de légumes :**  
Éplucher et laver carotte, échalote et fenouil.  
Couper les légumes en fine [**brunoise**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Faire suer les légumes dans un filet d'huile chaude pendant quelques minutes.  
Faire chauffer l'eau et y diluer le fond de veau (1) et l'ajouter aux légumes.  
Laisser confire pendant une dizaine de minutes à température douce : les légumes doivent être cuits mais non écrasés et il ne doit plus y avoir de liquide.  
Saler et poivrer. Laisser refroidir.  
**La panure à l'anglaise :**  
Mélanger dans une assiette le lait, l'œuf et l'huile.  
Verser de la farine dans une autre assiette et de la chapelure dans une troisième.  
**Les saltimbocca :**Dégraisser les tranches de Speck, en étaler deux en les faisant se chevaucher.  
Déposer sur le bord une cuillerée de fondue de tomate.  
La recouvrir d'une cuillerée de brunoise de légumes.  
Poser une feuille de sauge et recouvrir avec une tranche de viande (3).  
Enrouler le jambon autour de la viande pour bien enfermer la garniture.  
Recommencer pour chaque tranche de viande.  
Passer chaque saltimbocca, côté viande uniquement, dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.  
J'ai repassé encore une fois dans l'œuf et encore dans la chapelure pour avoir une croûte épaisse de panure.  
Faire dorer les saltimbocca dans l'huile chaude, côté panure pendant 3 minutes environ, à feu vif.  
Les retourner et les laisser cuire à chaleur plus douce pendant une petite dizaine de minutes.  
Les égoutter sur un papier absorbant.  
Dresser immédiatement les saltimbocca sur les assiettes chaudes  et les accompagner d'une cuillère de fondue de tomate et de brunoise de légumes (réchauffées).