



SALTIMBOCCA DE LOTTE À LA SAUCE LIMETTE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1000 g Lotte, coupé en tranches

Sel et poivre

Feuilles de sauge

15 Tranches de prosciutto crudo à 12 g

POUR LA SAUCE

80 g Oignon(s), finement hachées

10 ml Huile d'olive

Farine, pour saupoudrer

100 ml Vin blanc

100 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

Zeste de limette, finement râpé

Jus de limette

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, faire dorer les oignons dans l'huile et saupoudrer de farine. Déglacer au vin blanc, mouiller avec le bouillon de légumes et assaisonner.
2. Ajouter le zeste de limette et le jus de limette et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
3. Assaisonner la lotte, y répartir la sauge, l'entourer de prosciutto et faire saisir.