



# 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.