


# SALTIMBOCCA DE POULET AU POIVRE, POLENTA CRÉMEUSE AUX CÈPES ET TOMATES À LA CANNELLE

Préparation	30min
Cuisson	10min
Total	40min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

8 feuilles de sauge fraîches	100 g de crème
8 escalopes de poulet bio de 90 g chacune	30 g de beurre
8 tranches très fines de jambon de Parme	1 cuillère à café de Mélange 5 Baies en grains FUCHS
20 g de cèpes séchés en bocal	6 cuillères à soupe d'huile d'olive
400 ml de bouillon de poule	500 g de tomates cerises
1/2 citron bio (Zeste)	1 cuillère à soupe de sucre de canne brut
100 g de Parmesan fraîchement râpé	3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
80 g de semoule à polenta	Sel de table au sel de mer
200 ml de lait	1/2 cuillère à café de Cannelle moulue FUCHS

## Préparation :

1. Déposer une feuille de sauge sur chaque escalope de poulet, puis les envelopper dans une tranche de jambon de Parme et les réserver sur une assiette au réfrigérateur.
2. Réduire les cèpes en miettes et suite aux indications d'utilisation, les rincer brièvement, puis laisser égoutter.



3. Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de poule, le lait, la crème, le zeste de citron et les cèpes. Verser en pluie la semoule à polenta et la faire gonfler pendant cinq minutes à feu doux, en remuant continuellement.
4. Incorporer le Parmesan et le beurre à la polenta. Saler éventuellement et maintenir au chaud.
5. Laver les tomates et enlever les pédoncules. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les tomates à feu vif. Ajouter le sucre de canne brut et laisser légèrement caraméliser. Déglacer avec le vinaigre balsamique, ajouter votre préparation de tomates et laisser compoter 2 minutes. Assaisonner avec la cannelle, le sel et la moitié du Mélange 5 Baies, puis maintenir au chaud
6. Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle et y faire dorer les saltimbocca des deux côtés pendant environ trois à quatre minutes. Saler et poivrer.

