

Roulades de dinde à la mozzarella et à la sauge

POUR 4 PERSONNES

**8 escalopes
de dinde découpées
en tranches
très fines,
d'environ 60 g
chacune**

**4 fines tranches
de jambon cru**

20 g de beurre

80 g de mozzarella

**4 cuill. à soupe
d'huile d'olive**

8 feuilles de sauge

**4 cuill. à soupe
de vermouth
ou de marsala**

**Sel et poivre
du moulin**

Une variante économique des saltimbocca italiens en version papillote. Vous pouvez n'en préparer qu'une par convive en plaçant 2 roulades dans chacune.

1 Étalez les escalopes sur le plan de travail, salez-les et poivrez-les légèrement. Coupez la mozzarella en 8 morceaux et chaque tranche de jambon en deux.

2 Posez 1 tranche de jambon sur chaque escalope, ajoutez 1 feuille de sauge et 1 morceau de mozzarella. Roulez les escalopes sur elles-mêmes, avec leur garniture à l'intérieur, et maintenez-les avec une pique de bois.

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez huit carrés de papier sulfurisé et étalez-les sur le plan de travail. Badigeonnez le centre de chacun à l'aide d'un pinceau alimentaire imprégné d'huile et posez une roulade dessus. Arrosez-la de 1 demi-cuillerée à soupe de vermouth en relevant les bords de la feuille pour retenir le liquide, posez une noisette de beurre et arrosez d'un peu d'huile. Fermez hermétiquement les papillotes en repliant les bords du papier sulfurisé.

4 Placez-les sur la lèche-frite ou dans un plat à gratin, enfournez et faites cuire environ 15 minutes. Servez immédiatement.

