

RECETTE REGIONALE de la Val d'Aoste

Médallions de veau val d'Aoste – Medaglioni di vitello

Ingrédients pour 6 personnes

6 médaillons de veau
500 g de fontine en tranches ou fromage à raclette
15 cl de vin blanc
70 g de beurre
1 c. à s. de farine
6 tranches de jambon cru
1 pincée de sel et 1 de poivre

Ustensiles: Une sauteuse , un plat allant au four



Préparation:

Salez la viande, passez la légèrement dans la farine tamisée. Ôtez l'excédent. Enveloppez chaque morceau dans une tranche de jambon cru. Fixez le tout avec une pique de bois. Dans une sauteuse, laissez frémir le beurre pour dorer les médaillons de tous cotés. Retirez-les, posez-les dans un plat allant au four. Déglacez avec le vin blanc dans la poêle, réduisez de moitié. Versez cette sauce dans le plat. Recouvrez le tout avec le fromage découpé en lamelle. Salez, poivrez. Passez au four à 210° (Th 7) pendant 10 minutes.