

# Spezialitads dal Grischun

---



## SALTIMBOCCA «VALBELLA» AVEC DES PIZOKELS

*Un repas rustique et original pour la saison froide*

### Ingrédients

(pour 4 portions)

#### Pour les escalopes:

4 escalopes de veau minces  
8 tranches d'une spécialité grisonne  
1 cuill. à soupe de farine  
100 gr de champignons frais  
20 g de beurre  
2 dl de crème  
sel et poivre

#### Pour les Pizokels:

300 g de farine  
env. 2 dl de lait coupé d'eau (mi-lait, mi-eau)  
3 oeufs, une petite pincée de sel  
40 g de beurre

### Préparation

(Préliminaires: 15 minutes, temps de préparation:  
env. 30 minutes)

- Pour les Pizokels, tamisez la farine dans une terrine et mélangez-la avec le lait coupé d'eau, une cuill. à thé de sel, les oeufs. Ajoutez autant de liquide qu'il faut pour

obtenir une pâte onctueuse un peu épaisse. Laissez-la reposer 30 minutes. Posez la pâte sur une planchette en bois bien rincée auparavant et poussez ensuite des lamelles de pâte dans de l'eau bouillante. Vous pouvez aussi utiliser un tamis à Knöpfli. Lorsque les Pizokels remontent à la surface de l'eau bouillante, sortez-les avec une louche perforée et mettez-les au chaud jusqu'à ce que votre pâte soit épuisée. Répartissez alors dessus quelques flocons de beurre.

- Etalez vos escalopes de veau sur la table et disposez dessus 2 tranches d'une spécialité de viande des Grisons. Faites-en des rouleaux serrés que vous fixez soit avec du fil, soit avec des cure-dents. Assaisonnez avec du sel et du poivre, tournez-les dans de la farine et faites-les rôtir des deux côtés dans un peu d'huile chauffée. Sortez-les de la poêle et mettez les saltimbocca au chaud.
- Lavez les champignons, coupez-les grossièrement et faites-les revenir dans le beurre chauffé auparavant. Ajoutez la crème, salez et poivrez puis versez-les sur les saltimbocca. Avec les Pizokels que vous servez en même temps, vous aurez un mets succulent.

