SALTIMBOCCA DE POULET À LA TOMATE

Temps de préparation: 20 min.
Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes)

- **Ingrédients**
  - Pomì Coulis de tomates 750g 400 g
  - Escalopes de poulet 800 g
  - Farine
  - Jambon cru 50 g
  - Pain
  - Ricotta de brebis
  - Sauge fraîche

Pour cette recette, nous avons utilisé :

Préparation

Mélanger la farine avec du sel et y passer les escalopes de poulet. Mettre sur le feu la **Pomì Coulis de Tomates** et, en même temps, dans une autre poêle, faire cuire le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
Recouvrir le poulet avec une petite tranche de jambon cru et des copeaux de ricotta de brebis.
Pour terminer, ajouter sur le tout la sauce tomate qui aura réduit dans la poêle et une feuille de sauge.
Servir le plat sur une bonne dose de sauce tomate et accompagner avec du pain grillé.