

# Saltimbocca de cœur de ris de veau Swiss Prim avec jambon cru Swiss Prim sur risotto de courge avec Sbrinz AOP et sauce au Porto de Susi Wehrli de Küttigen



## Andy Zaugg

Zum Alten Stephan  
Friedhofplatz 10, 4500 Solothurn



Andy Zaugg est depuis plus de 20 ans Chef du Restaurant « Zum Alten Stephan », situé en plein cœur de la vieille ville à Soleure. Avec son épouse, il est constamment à la recherche du bien-être et de la satisfaction de ses clients. Rien d'étonnant dès lors que son restaurant constitue une adresse gastronomique reconnue. Andy Zaugg assure également un service traiteur offrant une qualité irréprochable pour des banquets jusqu'à 2000 personnes.

[www.alterstephan.ch](http://www.alterstephan.ch)

## INGRÉDIENTS

### INGRÉDIENTS

#### Pour 4 personnes

600 g noix de ris, dégorgés au préalable (n'utiliser que la noix, c.-à-d. la partie ronde du ris, sans le tendon)  
8 tranches coupées fines de jambon cru Swiss Prim  
sel  
poivre  
sauge  
huile d'olive  
3 dl chasselas Domaine de l'Hôpital de Soleure, Le Landeron  
1 l eau

## PRÉPARATION

### PRÉPARATION

Pour le court bouillon, faire bouillir l'eau mélangée au vin avec les oignons et le poireau, laurier et girofle. Les ris sont mis à pocher dans ce fond et maintenus pendant env. 40 min à une température de 62°C.

Laisser refroidir le tout.

Retirer les ris du fond et les mettre à sécher sur du papier de cuisine. Enlever la fine peau qui les recouvre, puis couper des tranches, qui sont alors épicées et recouvertes d'un côté du jambon cru.

Chauffer la poêle à frire, ajouter de l'huile d'olive et mettre à rôtir les tranches de noix de ris, d'abord sur le côté avec le jambon. Lorsqu'elles ont pris une couleur dorée, retourner les tranches pour les rôtir de la même façon de l'autre côté.

Aprêter avec un risotto.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



**Saltimbocca de cœur de ris de veau Swiss  
Prim avec jambon cru Swiss Prim sur  
risotto de courge avec Sbrinz AOP et sauce  
au Porto de Susi Wehrli de Küttigen**

1 oignon blanc émincé  
1 poireau blanc, coupé et lavé  
1 feuille de laurier  
1 clou de girofle



---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

