

RECETTE DE CUISINE DES GONES

FOIE D'AGNEAU A L'ÉCHALOTE



Ingrédients: Pour 6 personnes

6 Tranches de foie d'agneau
1 Verre de farine
40 g de beurre
18 Échalotes
1 Cuillère à soupe de vinaigre
Persil
Sel , Poivre

Recette:

Peler les échalotes, les hacher avec du persil.
Saler, poivrer et fariner les tranches de foie,
secouer légèrement afin de faire tomber l'excès de farine.
Dans une poêle, chauffer la moitié du beurre;
lorsqu'il est de couleur noisette, fariner
puis disposer les tranches de foie
et laisser cuire à feu vif 1 min de chaque côté.
Baisser le feu et laisser cuire 3 à 4 min par face.
Réserver dans le plat de service tenu au chaud.
Mettre l'autre moitié du beurre dans la poêle, lorsqu'il est fondu,
ajouter les échalotes hachées. Laisser cuire sur feu doux en remuant.
Lorsque les échalotes sont cuites, verser le vinaigre,
mélanger bien sans laisser bouillir et verser sur les tranches de foie.
Saupoudrer de persil finement haché.

Source: <http://ja6.free.fr/>

Bon Appétit