

# CUISINE DES GONES



## ABATS DE CABRI ET JARDINIÈRE FRAÎCHE

Ingrédients : Pour 2 personnes

2 Tranches de foie de cabri  
2 Petits rognons de cabri  
2 cœur de cabri  
Accompagnement jardinière maison.  
Beurre.  
Sel poivre

Temps de préparation: <15 minutes >  
Difficulté: Facile

Préparation:

2 tranches de foie nettoyer rognons et cœur.  
Dans une poêle mettre un peu d'huile d'olive et beurre  
et faire cuire les viandes salez et poivrez.  
Quand les viandes sont roses dedans servir  
avec une jardinière maison avec un morceau de beurre frais et du persil hache.