

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **FOIE DE VEAU A LA LYONNAISE**

Ingrédients :

- 4 tranches de foie de veau
- 4 oignons
- 100 gr. de beurre
- 3 cuillères d'huile
- farine,
- 1/2 verre bouillon
- 1/2 verre vinaigre
- Sel, poivre
- persil haché

**Recette:**

- couper et émincer finement les oignons.
- Faire chauffer 50g de beurre dans une poêle, mettre les oignons et les faire cuire et colorer pendant 20 min environ, à feu doux.
- Saler et poivrer les tranches de foie, les fariner et les dorer vivement au beurre et huile mélangés...
- Les égoutter et les garder au chaud dans le plat de service.
- Déglacer la poêle où a cuit le foie avec un demi-verre de vinaigre et un demi-verre de bouillon, faire bouillir et verser sur les oignons.
- Verser le tout sur les tranches de foie. Parsemer de persil haché et servir.

**Bon appétit**