

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **FOIE DE VEAU A LA MOELLE**

Ingrédients pour 4 Personnes

- 4 Tranches de foie de veau
- 1 Os à moelle
- 30 gr de Beurre
- Farine
- 1 cuill.à soupe de persil frais, haché
- Sel, Poivre

#### **Recette:**

- Dégager la moelle de l'os à l'aide d'un couteau, la plonger dans une casserole d'eau salée, la laisser pocher 5 min, l'égoutter et la trancher en 4 rondelles.
- Saler et poivrer chaque tranche de foie, les frotter avec un peu de farine sur leurs 2 faces les taper pour retirer l'excédent de farine.
- Mettre 30 gr de beurre dans une grande poêle, disposer le foie, le retourner au bout de 5 min.
- Le retourner à nouveau et déposer une rondelle de moelle sur chaque tranche de foie.
- Saupoudrez de persil au moment de servir.
  
- Servir immédiatement.

**Bon Appétit**

