

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **FOIE DE VEAU A LA MOUTARDE**

6 Personnes

Ingrédients :

- 6 belles tranches de foie de veau
- 20 gr de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile
- 20 gr de farine
- 1 oignon
- 250 gr de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de Moutarde de Dijon
- sel, poivre

**Recette:**

- couper et émincer finement les oignons.
- Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle.
- Passez les escalopes de foie de veau dans la farine, tapotez-les pour ôter l'excédent de farine.
- Détaillez les tranches de foie de veau en lanières de 8 cm sur 1 cm et posez-les dans la poêle.
- Mettez sur feu doux et laissez frémir quelques minutes.
- Retirez les lanières d'escalopes à la cuisson désirée et dégraissez la poêle.
- Ajoutez les oignons. Laissez colorer légèrement sans brûler en remuant.
- Versez la crème fraîche et donnez une ébullition.
- Délayez alors la cuillère de moutarde dans la sauce et nappez aussitôt les lanières d'escalopes de foie de veau.
- Servez
- **Le choix.**
- Vous pouvez détailler les tranches de foie de veau en lanières de 8 cm sur 1 cm ou laissez les tranches de foie de veau entières.

**Bon Appétit**

