

RECETTE CUISINE des GONES

FOIE DE VEAU AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Ingrédients : 4 Personnes

- 4 tranches de foie de veau
- 30 gr de Beurre
- 1 cuil. à soupe d'huile
- Farine
- 2 échalotes hachées
- 4 cuil. à soupe vinaigre de framboise
- 1 cuill.à soupe de persil frais, haché
- Sel et poivre

Recette:

- Dans une poêle chaude, faire chauffer 30 gr de beurre et l'huile.
- Passez les tranches de foie dans la farine les taper pour retirer l'excédent de farine.
- Puis cuire dans la poêle le foie de veau rapidement de chaque coté sur un feu assez vif, mais pas trop pour ne pas que le beurre noircisse.
- Réduire ensuite le feu pour que l'intérieur du foie cuise également.
- Laisser 2 minutes environ.
- Réserver*. ((Retirer et garder au chaud.*))
- Dans la même poêle faire suer les échalotes, puis déglacer avec 10 cl de vinaigre de framboise, laissé réduire à feu moyen.
- Saler et poivrer.
- Réchauffer les tranches de foie de veau dans la sauce.
- Saupoudrez de persil au moment de servir.

Bon Appétit



