



FOIE D'AGNEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Ingrédient: pour 4 personnes

- 700 gr de foie d'agneau en fines tranches
- 1 bouquet de persil
- 3 gousses d'ail
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 50 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Recette:

- Hachez l'ail et le persil.
- Mettez l'huile et la moitié du beurre dans une poêle sur feu moyen.
Dès que le beurre commence à mousser ajoutez les tranches de foie d'agneau.
- Retournez les rapidement, salez, poivrez, parsemez de persillade.
Retournez les tranches, faites de même de l'autre coté.
Retournez encore une fois.
- Sortez le foie sur une assiette, maintenez au chaud (four à 60°).
- Augmentez un peu le feu sous la poêle, ajoutez une grosse cuillères de persillade, tourner à la spatule quelques secondes.
- Versez le vinaigre balsamique, laissez bouillir 1 min, salez, poivrez ajoutez le reste de beurre et 5 cl d'eau, baissez le feu, laissez cuire 1 min.
Servez les tranches de foie nappées de sauce avec une purée maison ou des pommes sautées.



Bon Appétit