

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE de POUSES D'EPINARD aux FOIES de VOLAILLE

Ingrédients :

300 gr de pousses d'épinard

350 gr de foies de volailles

3 échalotes

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe d'huile

Ciboulette hachée

Sel, poivre

Recette:

Nettoyez les pousses d'épinard.

Faites saisir 350 gr de foies de volailles nettoyés.

Toujours dans la même poêle, faites fondre 3 échalotes ciselées et 1 gousse d'ail haché.

Déglacez avec une cuillère à soupe de vinaigre de framboise.

Emulsionnez l'huile avec le vinaigre balsamique et arrosez-en les épinards Salez. Poivrez.

Répartissez les épinards dans les assiettes, ajoutez les foies de volaille, et la ciboulette hachée.

Bon Appétit