



FOIE DE VEAU AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 5 à 6 min

INGRÉDIENTS

- ✦ 4 tranches de foie de veau
- ✦ 3 échalotes
- ✦ 2 c. à soupe de vinaigre de framboise
- ✦ 2 c. à soupe de farine
- ✦ 100 g de beurre
- ✦ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Fariner les tranches de foie, éplucher les échalotes et les hacher finement.
2. Chauffer une grande poêle à fond épais avec le beurre, le faire mousser (beurre noisette) et faire fondre les échalotes 1 à 2 minutes, ajouter les tranches de foie et les cuire à feu modéré 2 à 3 minutes de chaque côté, saler et poivrer, déglacer au vinaigre de framboise.
3. Servir les tranches de foie nappées de sauce et accompagnées d'une mousseline de pommes de terre.

ASTUCE

Choisir des tranches de foie plutôt épaisses pour une cuisson rosée et moelleuse.

CONSEIL DU SOMMELIER

Crémant d'Alsace blanc ou rosé

