

Foie de veau poêlé - v1



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 2 min par face



foie



1 ail ciselé



Persil ciselé



25g de beurre



1 càc de farine



Poivre et sel

Préparation

1. Eplucher l'ail et le ciseler, ainsi que le persil frais. Réserver.
2. Couper de bonnes parts de foie de veau pour chaque convive.
3. Fariner légèrement les tranches Réserver.
4. Faire chauffer une poêle avec du beurre.
5. Faire cuire les tranches pour environ 2 min par face.
6. Parsemer l'ail et le persil, poivrer et saler léger.
7. Option : Verser le jus de ½ citron par-dessus.
8. Couvrir quelques minutes pour que les parfums se propagent.
9. Servir chaud.

Accompagnement : Farfalles ou haricots verts, ou ce jour, flageolets frais en cocotte.

* * * 02 mai 2022 * * *