

FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE

Janvier 2009 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 tranches de foie de veau (500-600 g)
- ★ 40 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 citrons jaunes
- ★ 2 cuillères à soupe de farine
- ★ 8 tomates cerise
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Grande poêle, Bol

Préparation : 5 mn

Cuisson : 8 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 14,00 € (soit 3,50 € par personne)



Recette :

Ciseler finement le persil. Couper un citron en deux et extraire le jus dans un bol. Fariner les tranches de foie et bien éliminer le surplus. Dans une grande poêle faire fondre à feu mi vif le beurre et l'huile et cuire les tranches de foie sur les deux faces, environ 2 à 4 minutes par face, selon l'épaisseur des tranches et le degré de cuisson souhaité, saler et poivrer en fin de cuisson. Retirer le foie et disposer les tranches dans des assiettes. Déglacer la poêle avec le jus de citron, bien gratter les sucs, en napper les tranches de foie, saupoudrer de persil haché, décorer avec rondelles de citron et tomates cerise.

Accompagner de fagots de haricots verts, de rattes du Touquet dorées au beurre,

Boisson :

Un Médoc servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.