

FOIE DE VEAU À LA NORMANDE

Février 2006 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 tranches de foie de veau (500-600 g)
- ★ 400 g de champignons de Paris frais
- ★ 60 g de beurre (40 + 20 g)
- ★ 1 cuillère à soupe de farine
- ★ 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Grande poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 12,50 € (soit 3,12 € par personne)



Recette :

Ciseler finement le persil. Fariner les tranches de foie. Faire fondre 40 g de beurre dans une grande poêle et y mettre à cuire les tranches de foie débarrassées de leur excédent de farine à feu moyen 5 minutes par face. Les réserver au chaud dans du papier aluminium. Eplucher les champignons et les émincer. Placer le reste de beurre dans la poêle qui a servi à la cuisson du foie et à feu mi-vif faire suer les champignons, saler, poivrer et ajouter la crème en remuant continuellement jusqu'à frémissement. Arrêter la cuisson.

Placer une tranche de foie par assiette, napper de sauce aux champignons et parsemer de persil ciselé.

Boisson :

Un Morgon servi à 16°C. (*)

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