

# FOIE DE VEAU POÊLÉ

Février 2004 (Actualisé en janvier 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 tranches de foie de veau (520-600 g)
- ★ 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 80 g de beurre (40 + 40 g)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 3 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 poêles

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 11,90 € (soit 2,97 € par personne)



## Recette :

Ciseler finement le persil. Peler les pommes de terre, les couper en dés de 1,5 cm de côté et les rincer à l'eau fraîche; les égoutter, les sécher. Dans une grande poêle faire fondre la moitié du beurre avec une cuillerée d'huile, et faire cuire à feu doux, à couvert les dés de pommes de terre une trentaine de minutes, en remuant de temps en temps.

Dans une seconde grande poêle faire fondre à feu assez vif le reste de beurre et d'huile, et faire dorer les tranches de foie sur les deux faces, environ 2 à 3 minutes par face, saler et poivrer et disposer dans les assiettes. Déglacer la poêle avec le vinaigre, saupoudrer de persil, remuer quelques secondes et en napper les tranches de foie. Saler et poivrer les pommes sautées et les disposer autour des tranches de foie.

**i** Ne jamais saler des pommes de terre crues en début de cuisson afin de ne pas les déshydrater et de garder leur moelleux.

## Boisson :

Un Chambolle-Musigny ou un Juliéas, servi à 16°C. (\*)

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