

Foie de veau à la vénitienne

Ingrédients pour 4 personnes

375 g foie de veau tranché
45 g beurre
200 g oignons émincés finement
sel et poivre
60 ml huile d'olive (1/4 tasse)
1 c. à café persil frais haché
4 feuilles sauge fraîche
4 bouquets persil frais

Temps de préparation total : 15 minutes

Couper les tranches de foie de veau en lanières.

Faire suer les oignons dans le beurre et cuire jusqu'à tendreté. Assaisonner.

Saler et poivrer le foie de veau. Saisir les lanières de foie dans l'huile chaude et cuire au goût.

Ajouter les oignons. Bien mélanger hors du feu et persiller.

Garnir avec les feuilles de sauge et le persil en bouquet et servir.

Classification: veau (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Recettes de grands chefs - Pasquale Vari

Date: 24.05.2005

Enregistré par: démo