



Lapin

Foies de lapin sautés à la normande



20 min 5 min 15 min 0 379
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les foies de lapin

600 g **Foie(s) de lapin**
10 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce à la normande

300 g **Champignon(s) de
Paris**
30 cl **Crème fraîche
épaisse**

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation des foies de lapin

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, séparer les lobes des foies de lapin en deux s'ils sont trop gros puis réserver.
- 2 Ouvrir la boîte de champignons et l'égoutter dans une passoire puis réserver.

Étape 2

Cuisson des foies de lapin sautés à la normande

- 1 Faire chauffer le beurre dans une poêle.
- 2 Saler et poivrer les foies de lapin puis les faire dorer dans la poêle. Les retourner à l'aide d'une spatule.
- 3 Lorsqu'ils sont cuits, les sortir de la poêle à l'aide d'une spatule et les déposer sur un plat.
- 4 Verser les champignons dans la poêle, saler et poivrer. A l'aide d'une spatule, les retourner régulièrement pendant 3 minutes.
- 5 Ôter la poêle du feu et ajouter la crème fraîche à l'aide d'une cuillère à café.
- 6 Mélanger à l'aide d'une spatule. Rectifier l'assaisonnement en poivre et sel si nécessaire.
- 7 Verser la sauce normande sur les foies de lapin.

Étape 3

Dressage

- 1 Ajouter quelques feuilles de cerfeuil autour de la viande et servir tout de suite.