

Veau

Foie de veau aux framboises



15 min	10 min	5 min	0	474
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

440 g **Foie(s) de veau**
 2 **Echalote(s)**
 50 g **Farine**
 5 cl **Huile d'arachide**
 5 cl **Vinaigre de Framboise**
 5 cl **Vin blanc**
 25 g **Beurre**
 500 g **Pomme(s) de terre**
 100 g **Framboise**
 0.5 botte(s) **Ciboulette**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Farine**

Étape 1

Préparation des foies de veau

- 1 Eplucher et ciseler l'échalote.
- 2 Saler et poivrer les deux côtés des foies de veau.
- 3 Passer les tranches dans la farine de chaque côté.

Étape 2

Cuisson du foie de veau

- 1 Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'arachide.
- 2 Tapoter légèrement chaque tranche pour enlever l'excédent de farine et les déposer dans la poêle.
- 3 Les faire dorer des deux côtés en le retournant avec une pince ou une spatule.
- 4 Quand le foie a bien cuit, verser l'excédent d'huile dans un bol puis ajouter l'échalote dans la poêle.
- 5 Remuer un peu, verser le vinaigre de framboise et le vin blanc.
- 6 Retirer le foie de veau et les réserver.
- 7 Saler, poivrer puis monter la sauce au beurre.
- 8 Remettre le foie de veau dans la poêle pour qu'il s'imprègne de la sauce.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir avec, par exemple, un écrasé de pommes de terre formé dans un emporte-pièce.
- 2 Disposer le foie de veau et napper de sauce.
- 3 Ajouter quelques framboises en arc de cercle sur le foie de veau et l'assiette. Décorer la purée, planter deux tiges de ciboulette qui se croisent et retirer l'emporte-pièce. Déposer une framboise entre les tiges.