



Foie de veau au goût du jour

(Adaptation d'une recette proposée par :Qu'est-ce qu'on mange Express, Cercle des Fermières)

Ingrédients

- 1 lb (454 g) foie de veau de la Ferme CHATRAC
 Taillé en lanières
- 3 c.à soupe (50 ml) beurre
- 4 c.à soupe (60 ml) de crème 35%
- 2 oignons tranchés minces
- 1 c.à thé (5 ml) sel
- 1/2 c.à thé (2 ml) poivre
- 1/3 tasse (80 ml) cidre tranquille, au choix
- 1 c.à soupe (15 ml) basilic

Préparation

- 1 trancher le foie en lanières.
- 2 Faire dorer les oignons tranchés minces dans un poêlon.
- 3 Mettre à feu vif et faire sauter le foie dans le même poêlon pendant 2 minutes en remuant constamment.
- 4 Saler et poivrer et verser le cidre. Laisser mijoter 1 minute.
- 5 Ajouter la crème 35% pour épaissir la sauce.
- 6 Saupoudrer de basilic. Servir.

Note : accompagner d'une purée de pomme de terre et carottes.

Plus de recettes : www.chatrac.com