

## FOIES DE POULET ÉPICÉS

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 40 minutes

### Ingrédients:

- FARINE	115g
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1/2 c à café
- NOIX DE MUSCADE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	
- FOIE(S) DE VOLAILLE	350g
- MENTHE FRAICHE	qq feuilles

### Recette:

- Dans un sachet plastique, mélangez la farine, le cumin, le coriandre, le paprika, la muscade, sel et poivre.
- Nettoyez les foies de volailles et coupez en dés.
- Placez les dés de foies dans le sac, gonflez-le, fermez-le et secouez pour enrober de façon homogène les foies de volaille. Renversez le contenu du sac dans une assiette.
- Faites chauffer du beurre de cuisson dans une poêle, ajoutez les morceaux de foies farinés. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Servez avec quelques feuilles de menthe en garniture.

