

FOIES DE VOLAILLE ET LEUR SAUCE AU VIN BLANC

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- OIGNON(S)	1
- HUILE D'OLIVE	un peu
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- VIN BLANC SEC	100 ml
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les foies de volaille.
- Emincez l'oignon finement.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive.
- Ajoutez alors les foies de volaille.
- Lorsqu'ils sont cuits, arrosez le tout de vin blanc et grattez les sucs de cuisson dans le fond de la poêle. Salez et poivrez.
- Servez et saupoudrez de persil.

