

Foies de Volaille au Chorizo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|--------------|
| - FOIE(S) DE VOLAILLE | 350g |
| - CHORIZO | 100g |
| - AIL EN POUDRE | 1/4 c à café |
| - PERSIL | |
| - PAPRIKA | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les foies de volaille en morceaux.
- Tranchez le chorizo en rondelles.
- Faites cuire les morceaux de foies dans du beurre chaud. Ajoutez l'ail. Salez et poivrez.
- Lorsque les foies sont presque cuits, intégrez les rondelles de chorizo et laissez frire encore 3-4 minutes.
- Ajoutez le persil en fin de cuisson.
- Servez sans attendre et saupoudrez de paprika.



Remarque:

Accompagnez avec une bonne salade verte (mâche, roquette, ...).