

Salade de Foies de Volaille Sucrée-Salée

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - OIGNON(S) ROUGE(S) | 1 |
| - CAROTTE(S) | 2 |
| - OEUF(S) | 1 dur |
| - AVOCAT(S) | 1 |
| - RAISIN(S) BLANC(S) | 16 grains sans pépins |
| - POMME(S) JONAGOLD | 1/2 (ou Pink Lady) |
| - BETTERAVE(S) ROUGE(S) | (en option) |
| - TOMATE(S) CERISE(S) | 6 |
| - FOIE(S) DE VOLAILLE | 350g |
| - VINAIGRE DE FRAMBOISE | 2 c à soupe |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 2 c à soupe au miel |
| - HUILE D'OLIVE | 2 c à soupe |
| - VINAIGRE AU MIEL | 2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette :

- Nettoyez la salade
- Emincez l'oignon en rondelles.
- Râpez les carottes.
- Ecalez et coupez l'œuf en rondelles.
- Pelez et coupez l'avocat en quartiers. Salez et poivrez.
- Otez le trognon de la ½ pomme et coupez-la en dés.
- Coupez les tomates cerises en petites rondelles.
- Mélangez le fromage de chèvre au miel avec l'huile et le vinaigre au miel. Salez et poivrez.
- Faites cuire les foies de volaille, nettoyés et coupés en dés, dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Déglacez-les en fin de cuisson avec le vinaigre de framboise.
- Répartissez dans des grandes assiettes creuses, un peu de salade ciselée avec carottes râpées, avocat, dés de pomme, tomates (éventuellement betteraves), quelques raisins blancs et rondelles d'oignons.
- Déposez ensuite les foies de volaille à la framboise sur le sommet et arrosez avec la vinaigrette au chèvre miel.
- Servez sans attendre.

Remarque :

Accompagnez avec un morceau de pain baguette.