

## *Salade de Mâche aux Dés de Foie de Génisse Grillés et de Parmesan*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| - SALADE(S) DE BLÉ    | Pour 2        |
| - FOIE DE GÉNISSE     | 250g          |
| - PARMESAN EN BLOC    |               |
| - VINAIGRE BALSAMIQUE | 3 c à soupe   |
| - CRÈME FRAÎCHE       | 5-6 c à soupe |
| - OLIVE(S) NOIRE(S)   | qq. de Nyons  |
| - SEL                 |               |
| - POIVRE              |               |

### **Recette:**

- Nettoyez la salade et répartissez-la dans des assiettes creuses.
- Dénoyautez les olives et déposez-les dans les assiettes.
- Coupez le parmesan en dés. Déposez-les également sur la salade.
- Coupez le foie en petits dés et faites-les griller dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique puis intégrez la crème.
- Versez le tout dans les assiettes et servez sans attendre.

### **Remarque:**

Accompagnez de baguette bien croustillante.  
A partir de PL-1597

