

Foie en Lanières Réduites au Vinaigre Balsamique

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- FOIE DE GÉNISSE	400g (ou foie de veau)
- OIGNON(S)	1
- CRÈME BALSAMIQUE	2 c à soupe
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- EAU	100 ml
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Coupez le foie en lanières.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud pendant 2 à 3 minutes.
- Ajoutez les lanières de foie. Salez et poivrez. Remuez pour faire prendre couleur.
- Déglacez avec la crème balsamique et remuez pour enrober tous les morceaux de viande.
- Laissez caraméliser 2-3 minutes.
- Ajoutez le fond de veau et l'eau. Laissez réduire de moitié.
- Terminez la sauce en ajoutant le vinaigre balsamique.
- Au moment de servir, saupoudrez de persil.

Remarque:

Servez avec une purée de pommes de terre ou comme dans ce cas, un stoemp (de poireaux, carottes, choux, ...).