

Grillades de Foies de Génisse à l'Italienne

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FOIE DE GÉNISSE	400g
- FARINE	3 c à soupe
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	50g
- PARMESAN RAPE	50g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le foie en portions de 150g environ.
- Placez la farine dans une première assiette creuse, l'œuf battu dans une seconde et le mélange chapelure-parmesan-sel-poivre dans une troisième.
- Egouttez chaque morceau sur un essuie-tout.
- Passez-les alors successivement dans la farine, puis l'œuf battu et enfin le mélange chapelure-parmesan. Réservez au frais 15 minutes.
- Faites chauffer une poêle antiadhésive avec du beurre de cuisson et faites saisir le foie pané sur chaque face. Terminez la cuisson doucement à couvert jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.

