

Frisée Balsamique aux Lardons et Foies de Volaille

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) FRISÉE(E)	Pour 2
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- LARDONS	60g fumés
- ECHALOTE(S)	1 en option
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- OEUF(S)	2 durs
- PARMESAN EN COPEAUX	
- VINAIGRE BALSAMIQUE	4 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2-3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et ciselez la salade frisée. Répartissez dans les assiettes.
- Coupez les foies de volaille en dés et retirez les parties blanches. Mélangez avec les lardons.
- En option, émincez finement l'échalote et déposez-la sur la salade.
- Ecalez les œufs et déposez-les également sur la salade.
- Grillez à sec les pignons de pin dans une poêle chaude. Réservez.
- Ajoutez l'huile d'olive sur la salade et quelques pignons.
- Dans la poêle, faites revenir le mélange foies-lardons dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsque les foies sont bien cuits, déglacez avec le vinaigre balsamique puis arrosez avec la crème. Poivrez et laissez réduire 1 bonne minute.
- Répartissez ce mélange ainsi que la sauce sur la frisée.
- Garnissez du reste des pignons et de copeaux de parmesan.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de morceaux de baguettes