PL-1386

Foie de Chevreuil en Persillade
Déglacé au Muscat de Beaumes-de-Venise

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FOIE DE CHEVREUIL	1
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- PERSIL	
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	10 cl
- MOUTARDE	1/2 c à café
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE DE TOURNESOL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'ail et le persil.
- Nettoyez le foie et retirez le facia (fine peau qui recouvre le foie).
- Détaillez-le ensuite en dés.
- Faites chauffer un mélange de beurre de cuisson avec l'huile.
- Grillez-y les dés de foie. Intégrez l'ail et le persil. Remuez jusqu'à ce qu'il soit bien grillé sur toutes les faces.
- Déglacez alors avec le Muscat et ajoutez la moutarde. Salez et poivrez.
- Lorsque le vin est complètement est évaporé, versez la crème et laissez épaissir 30 secondes.
- Servez sans attendre en saupoudrant de persil.