

Foie de Génisse Grillé Sauce Crème Moutardée au Basilic

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- FOIE DE GÉNISSE	550 g
- BEURRE DE CUISSON	
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- MOUTARDE	1/2 c à café
- BASILIC	1/2 c à soupe séché
- BASILIC	qq. feuilles fraîches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites griller les foies de génisse dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Entre temps, ciselez les feuilles de basilic fraîches.
- Lorsque les foies sont cuits, réservez-les dans une assiette.
- Déglacez la poêle avec la crème. Grattez les sucs de cuisson avec une spatule.
- Incorporez la moutarde et le basilic séché. Laissez épaissir.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Replacez les foies grillés dans la sauce crème-basilic-moutarde.
- Dressez les morceaux de viande nappés de cette sauce et ajoutez enfin le basilic frais ciselé.

