

Foies de Génisse Panés Sauce Crème Marsala

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FOIE DE GÉNISSE	350-400g
- FARINE	2 c à soupe
- OEUF(S)	1
- LAIT	un peu
- CHAPELURE	

Pour la sauce :

- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- FARINE	1 c à soupe
- MARSALA (ALUVIO)	10 cl
- LAIT	15 cl
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- FOND DE VEAU	½ c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans une première assiette creuse, placez de la farine. Dans une seconde, l'œuf battu avec un peu de lait et dans une dernière, la chapelure.
- Epongez les foies de génisse puis passez-les successivement dans la farine, l'œuf et enfin la chapelure. Réservez au frais.
- Pour la sauce, faites chauffer un peu d'huile puis ajoutez la farine et le fond de veau. Au fouet, intégrez d'abord le marsala puis le lait. Laissez épaissir doucement. En fin de cuisson, incorporez la crème puis salez et poivrez.
- Faites griller doucement les morceaux de foie dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Servez les foies panés avec la sauce crème marsala.