PL-1597

Salade de Mâche aux Dés de Foie de Génisse Grillés et de Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) DE BLÉ	Pour 2
- FOIE DE GÉNISSE	250g
- PARMESAN EN BLOC	
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	5-6 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq. de Nyons
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez la salade et répartissez-la dans des assiettes creuses.
- Dénoyautez les olives et déposez-les dans les assiettes.
- Coupez le parmesan en dés. Déposez-les également sur la salade.
- Coupez le foie en petits dés et faites-les griller dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique puis intégrez la crème.
- Versez le tout dans les assiettes et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de baguette bien croustillante.