

Foie de Génisse Grillé sur Lit de Chicons au Curry

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------------|
| - FOIE DE GÉNISSE | 2x 180-200g |
| - CHICON(S) | 6-8 |
| - CURRY | 1.5 c à café |
| - BOUILLON DE VOLAILLE | 15 cl (1/2 cube) |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les chicons en deux, retirez le centre puis détaillez-les en tronçons de 2 cm.
- Faites chauffer du beurre dans une grande poêle avec couvercle, jetez-y les chicons. Laissez un peu rissoler en remuant. Salez et poivrez. Saupoudrez de curry puis arrosez avec le bouillon. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 10 à 15 minutes.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle, remontez le feu, saupoudrez de sucre et laissez légèrement caraméliser.
- Pendant ce temps, faites rissoler et griller les foies dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Dressez les chicons au curry surmontés des foies grillés.

