

## *Foie d'Agneau à la Tomates et Coriandre*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

### **Ingrédients:**

- FOIE D'AGNEAU	400 - 450g
- COULIS DE TOMATES	20 cl
- EAU	10 cl
- CONCENTRE DE TOMATES	1.5 c à café
- AIL EN POUDRE	
- PIMENT DOUX MOULU	
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	1 botte
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Nettoyez et coupez le foie en gros dés.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Saupoudrez d'ail et de piment doux. Mélangez.
- Ciselez la coriandre.
- Ajoutez-la au foie ainsi que le coulis et le concentré de tomates avec un peu d'eau.
- Laissez mijoter quelques minutes.
- Servez sans attendre.

