

Foies de Génisse Panés

Sauce aux Poivres Verts Crème Moutarde

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FOIE DE GÉNISSE	400 - 450g
- OEUF(S)	2
- PERSIL	
- AIL EN POUDRE	
- CHAPELURE	
- POIVRES VERTS	5 c à café
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Fouettez les œufs avec sel, poivre, persil et ail.
- Passez successivement les foies dans le mélange aux œufs puis dans la chapelure. Répétez l'opération une seconde fois. Réservez au frigo (afin de fixer la chapelure).
- Préchauffez le four à 150°C.
- Dans une grande poêle, faites cuire doucement les foies panés dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Lorsqu'ils sont bien dorés, réservez au four chaud sur une assiette.
- Déglacez la poêle de cuisson avec les poivres verts égouttés. Ajoutez la crème et la moutarde. Laissez épaissir.
- Servez les foies panés sur une nappe de sauce aux poivres.

