

Foies de Volaille au Marsala

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| - FOIE(S) DE VOLAILLE | 400g |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - RAISINS SECS | 50g |
| - MARSALA (ALUVIO) | 12 cl |
| - CITRON(S) | 1/2 c à soupe de jus |
| - CRÈME FRAICHE | 1 c à soupe |
| - CIBOULETTE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les foies en dés.
- Faites chauffer un mélange huile-beurre dans une poêle. Faites-y rissoler les dés de foies de volaille. Salez et poivrez.
- Ajoutez les raisins secs et poursuivez la cuisson encore 2 minutes.
- Retirez les foies de la poêle et réservez au chaud.
- Déglacez la poêle avec le marsala. Ajoutez la crème et le jus de citron. Laissez un peu réduire afin d'obtenir un léger sirop.
- Remettez alors les foies dans la poêle et mélangez pour bien les enrober.
- Servez et saupoudrez de ciboulette ciselée.

Remarque:

Accompagnez d'une salade de chicons aux œufs durs (DI-163) et de pommes de terre rissolées à l'huile d'olive (DI-176).

