

Foies de Volaille Pommes-Raisins et Endives Braisées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	300g
- LARDONS	100g fumés
- POMME(S) JONAGOLD	1 (ou Pink Lady)
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- CIDRE BRUT	15 cl
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- MAIZENA	1/2 c à soupe
- CHICON(S)	750g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez, coupez et ôtez le cœur des chicons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont bien tendres, ajoutez un peu de sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- D'autre part, nettoyez les foies en retirant les filaments blancs et coupez-les en 3 ou 4.
- Pelez et coupez la pomme en dés.
- Dans une grande poêle, faites revenir les foies le temps qu'ils prennent couleur. Salez et poivrez puis réservez dans une assiette creuse.
- Déglacez la poêle avec le cidre. Ajoutez les raisins secs et laissez réduire de moitié. Versez ce jus sur les foies.
- Faites alors revenir les lardons dans la poêle puis ajoutez les dés de pommes et les foies au cidre avec les raisins. Laissez encore réduire un peu puis ajoutez la crème. Laissez épaissir ... ajoutez un peu de maïzéna si nécessaire.
- Sevrez les foies pommes-raisins avec les chicons braisés.