

FOIES DE POULET ÉPICÉS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|--------------|
| - FARINE | 115g |
| - CUMIN EN POUDRE | 1/2 c à café |
| - CORIANDRE EN POUDRE | 1/2 c à café |
| - PAPRIKA | 1/2 c à café |
| - NOIX DE MUSCADE | 1/2 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - FOIE(S) DE VOLAILLE | 350g |
| - MENTHE FRAICHE | qq feuilles |

Recette:

- Dans un sachet plastique, mélangez la farine, le cumin, le coriandre, le paprika, la muscade, sel et poivre.
- Nettoyez les foies de volailles et coupez en dés.
- Placez les dés de foies dans le sac, gonflez-le, fermez-le et secouez pour enrober de façon homogène les foies de volaille. Renversez le contenu du sac dans une assiette.
- Faites chauffer du beurre de cuisson dans une poêle, ajoutez les morceaux de foies farinés. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Servez avec quelques feuilles de menthe en garniture.

