

Poêlée Forestière aux Foies de Volaille

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- LARDONS	150g fumés
- CHAMPIGNONS DES BOIS	300g assortiment
- OIGNON(S)	1 petit
- AIL EN POUDRE	un peu
- BOUILLON DE POULE	1/2 cube
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les foies en dés.
- Emincez l'oignon finement.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.
- Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle et faites-y rissoler les dés de foie avec les lardons. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans la même poêle, faites étuver les champignons pendant 2-3 minutes. Salez et poivrez. Egouttez.
- Nettoyez la poêle avec un papier absorbant puis faites-la de nouveau chauffer avec un peu d'huile.
- Ajoutez l'oignon émincé avec les champignons. Saupoudrez d'ail.
- Intégrez ensuite les foies et lardons. Laissez encore cuire 2 minutes.
- Ajoutez le cube de volaille réduit en poudre ainsi que la crème.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une baguette aux graines.