

Foies de Volaille à l'Aigre-doux

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	350g
- ANANAS	4 tranches + jus
- AMANDES ENTIÈRES	100g grillées salées (Voir ZA-151)
- SAUCE AU SOJA	5 c à soupe
- EAU	200 ml
- VINAIGRE BALSAMIQUE	4 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- MAIZENA	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les foies en gros dés.
- Faites-les mariner dans 3 c à soupe de sauce soja le temps de préparer le reste des ingrédients.
- Egouttez les tranches d'ananas et coupez-les en morceaux.
- Mélangez le jus des ananas avec 2 c à soupe de sauce soja et 200 ml d'eau.
- Faites dissoudre la maïzéna dans 3 c à soupe d'eau froide.
- Faites chauffer un fond d'huile dans une cocotte. Faites-y revenir les dés de foies de volaille. Salez et poivrez.
- Intégrez-y les dés d'ananas et les amandes salées. Mélangez 1 minute puis réservez sur une assiette.
- Déglacez la cocotte avec le vinaigre balsamique puis arrosez avec le mélange jus-sauce soja-eau. Ajoutez encore le sucre semoule. Portez à ébullition puis ajoutez la maïzéna dissoute.
- Laissez épaissir 2 – 3 minutes.
- Remplacez les foies à l'ananas et aux amandes dans la cocotte.
- Réchauffez doucement pendant 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre et saupoudrez de coriandre.

Remarque:

Servez avec du riz blanc.