

## Salade de Foies de Volaille et Dés de Chèvre

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	Pour 2 personnes
- POMME(S) JONAGOLD	1/2
- OEUF(S)	2
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	60g (pâte dure)
- ÉCHALOTE(S)	1 (en option)
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	4 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- GRAINES DE SÉSAME	
- HUILE POUR SALADE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et essorez la salade.
- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes puis laissez-les refroidir dans de l'eau glacée.
- Taillez la ½ pomme en dés.
- Emincez l'échalote.
- Coupez le fromage de chèvre en dés.
- Nettoyez et coupez les foies de volaille en dés.
- Ecalez les œufs et coupez-les en 4.
- Disposez la salade sur les assiettes puis ajoutez les dés de fromage et de pomme. En option, ajoutez également les échalotes. Saupoudrez de graines de sésame et arrosez avec l'huile.
- Entre temps, faites rissoler doucement les foies dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre et laissez réduire un peu puis liez avec la crème. Poivrez de nouveau.
- Dressez les foies et la sauce sur la salade. Saupoudrez encore graines de sésame.
- Servez sans attendre.

