

Foies de Volaille aux Raisins Secs et Râpures de Truffes du Ventoux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	400 - 450g
- OIGNON(S)	½
- RAISINS SECS	75g
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	2 c à soupe
- BOUILLON DE VOLAILLE	200 ml (½ cube)
- BEURRE DE CUISSON	30g
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- MAÏZENA	½ c à soupe
- CIBOULETTE	
- TRUFFE(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez les foies de volaille.
- Emincez finement l'oignon.
- Chauffez l'huile avec la moitié du beurre dans une poêle.
- Faites-y revenir les foies de volaille. Salez et poivrez.
- Ajoutez les échalotes et poursuivez la cuisson 5 minutes à feu vif en remuant.
- Déglacez au vinaigre de vin. Laissez réduire de moitié.
- Ajoutez alors les raisins secs et le bouillon. Faites mijoter 5 bonnes minutes.
- Mélangez le liant pour sauce avec la crème.
- Incorporez ce mélange ainsi que le restant de beurre taillé en dés en faisant remuant pour lier la sauce.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez avec de la ciboulette ciselée et de la truffe râpée.

Remarque:

Accompagnez de pâtes (farfalles).