

Frisée aux Lardons, Foies de Volaille et Tomme de Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|--------------|
| - SALADE(S) FRISÉE(E) | 1 |
| - HUILE D'OLIVE | 4 c à soupe |
| - FOIE(S) DE VOLAILLE | 250g |
| - LARDONS | 150g |
| - VINAIGRE DE FRAMBOISE | 10 cl |
| - CRÈME FRAÎCHE | 10 cl |
| - POMME(S) JONAGOLD | ½ |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 75g de tomme |
| - OEUF(S) | 2 durs |
| - OIGNON(S) | ½ en option |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez la tomme de chèvre en dés.
- Ciselez finement la frisée dans les assiettes.
- Coupez la pomme en dés.
- Ajoutez les œufs durs et répartissez les dés de pommes.
- Déposez ensuite les morceaux de fromage de chèvre. Salez un peu et poivrez.
- Faites rissoler à sec les lardons fumés. Lorsqu'ils ont pris couleur, ajoutez les foies de volaille. Laissez rissoler et salez, poivrez.
- Déglacez avec le vinaigre de framboise puis intégrez la crème. Laissez réduire un peu.
- Répartissez la sauce aux lardons/foies sur la salade et le chèvre.
- En option ajoutez quelques lamelles d'oignon.
- Saupoudrez de graines de sésame.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain.

