

Poulet et Foie de Volaille, Sauce Crème Foie Gras

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|--------|
| - Blancs de Poulet | 450g |
| - Paprika | un peu |
| - Foies de Volaille | 400g |
| - Crème Fraîche | 200 ml |
| - Foie Gras de Canard | 100g |
| - Coriandre Frais | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les foies de volaille en dés (pas trop petits).
- Taillez également les blancs de poulet en dés de la même grosseur.
- Faites griller les dés de foies de volaille dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, grillez les dés de poulet. Assaisonnez de paprika, sel et poivre.
- Replacez ensuite les foies dans la poêle puis déglacez avec la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- Intégrez ensuite le foie gras de canard et laissez lier la sauce doucement.
- Au moment de servir, saupoudrez de coriandre ciselée.

