

Salade de Foies de Volaille Teriyaki, Vinaigre de Framboise et Croûtons de Pain

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--|-----------------------|
| <i>- Assortiment de Salades</i> | |
| <i>- Roquette (Salade)</i> | <i>un peu</i> |
| <i>- Foies de Volaille</i> | <i>400g</i> |
| <i>- Sauce Teriyaki (Japonais-Chinois)</i> | <i>1 c à soupe</i> |
| <i>- Sauce Soja Sucrée</i> | <i>½ c à soupe</i> |
| <i>- Oeufs</i> | <i>2</i> |
| <i>- Olives Noires</i> | <i>qq.</i> |
| <i>- Oignons</i> | <i>en option</i> |
| <i>- Baguettes</i> | <i>3-4 tranches</i> |
| <i>- Ail en Poudre</i> | |
| <i>- Huile d'Olive</i> | |
| <i>- Origan</i> | |
| <i>- Vinaigre de Framboise</i> | <i>2 c à coupe</i> |
| <i>- Crème Fraîche</i> | <i>1 c à soupe</i> |
| <i>- Crème Balsamique</i> | <i>à la framboise</i> |
| <i>- Sel</i> | |
| <i>- Poivre</i> | |



Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Refroidissez-les sous l'eau froide. Ecalez-les. Réservez.
- Nettoyez et essorez la salade.
- Nettoyez et faites mariner les foies de volaille dans la sauce teriyaki et la sauce soja. Poivrez.
- Dénoyautez les olives.
- Emincez l'oignon en fines lamelles (en option).
- Taillez la baguette de pain en dés (pas trop petits). Arrosez-les d'huile avec un peu d'ail. Faites-les rissoler doucement dans une poêle chaude. Réservez.
- Répartissez la salade dans de grandes assiettes creuses avec un peu de roquette. Ajoutez les olives, les œufs durs coupés en 4 et en option, des lamelles d'oignon.
- Faites ensuite rissoler les foies de volaille avec la marinade. Laissez caraméliser en remuant constamment. Salez un peu et poivrez.
- Déposez les foies de volaille sur la salade.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre de framboises et liez avec la crème fraîche. Versez sur les foies de volaille.
- Déposez quelques croûtons de pains et ajoutez un filet de crème balsamique à la framboise.
- Servez sans attendre.