

Salade de Foies de Volaille aux Cerises, Vinaigre de Cerises et Copeaux de Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|----------------------|
| - Assortiment de Salades | |
| - Roquette (Salade) | <i>un peu</i> |
| - Tomates Cerises | <i>6</i> |
| - Oignons | <i>en option</i> |
| - Foies de Volaille | <i>400g</i> |
| - Cerises | <i>12-16</i> |
| - Miel | <i>1 c à soupe</i> |
| - Oeufs | <i>2</i> |
| - Huile d'Olive | |
| - Vinaigre de Cerises | <i>3-4 c à soupe</i> |
| - Crème Fraîche | <i>1 c à soupe</i> |
| - Parmesan en Bloc | |
| - Baguettes | <i>En</i> |
| accompagnement | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Refroidissez-les sous l'eau froide puis égalez-les. Réservez.
- Coupez le parmesan en copeaux et réservez.
- Dénoyautez les cerises puis coupez-les en deux.
- Dans des assiettes creuses, répartissez la salade avec la roquette. Ajoutez les tomates cerises, les œufs durs et en option quelques rondelles d'oignon.
- Saisissez ensuite les foies de volaille dans de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- Arrosez-les de miel et introduisez les cerises. Remuez quelques instants.
- Déglacez le tout avec le vinaigre et laissez réduire de moitié. Liez avec la crème. Rectifiez en sel et en poivre si nécessaire.
- Assaisonnez la salade d'un filet d'huile d'olive puis répartissez les foies aux cerises avec la vinaigrette chaude. Déposez encore les copeaux de parmesan sur le tout.
- Accompagnez de baguette.

