

Salade de Foies de Volaille, Pommes - Pêches

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Foies de Volaille	400g
- Ail en Poudre	
- Assortiment de Salades	
- Oeufs	2
- Pommes Jonagold	½
- Citrons	le jus d'½
- Pêches	1 jaune
- Graines de Sésame	
- Crème Balsamique	½ c à soupe
- Vinaigre de Cidre	2-3 c à soupe
- Crème Fraîche	½ c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Refroidissez-les sous l'eau froide puis écalez-les délicatement. Réservez au frais.
- Nettoyez et coupez les foies de volaille en gros dés.
- Coupez la pomme en fines lamelles puis arrosez-les de jus de citron. Réservez au frais.
- Pelez et coupez la pêche en dés. Arrosez-les du reste de jus de citron et réservez au frais.
- Saisissez les foies dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Déglacez-les avec un peu de crème balsamique puis le vinaigre de cidre. Laissez réduire quelques instants puis liez avec la crème.
- Déposez un peu de salade dans le fond de vos assiettes creuses.
- Garnissez avec les œufs durs et les lamelles de pommes.
- Répartissez alors les foies et la vinaigrette au centre de vos assiettes sur la salade.
- Ajoutez alors les dés de pêches puis saupoudrez de graines de sésame.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une baguette.

«No»