PL-2203

Foie de Génisse Grillé Sauce au Pain d'Épices

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Foie de Génisse	*400-450g*
- Fond de Veau	*250 ml*
- Pain d'Épices	*3 tranches*
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez les tranches de pain d'épices en petits dés.
- Faites bouillir le fond de veau.
- Ajoutez les dés de pain d'épices au liquide bouillonnant en fouettant.
- La sauce va s'épaissir rapidement. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Entre temps, grillez vos pavés de foie de génisse dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Nappez vos assiettes de sauce puis déposez les pavés de foie par-dessus.
- Régalez-vous …