

Foie de Génisse à la Chinoise

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FOIE DE GÉNISSE	400g
- SAUCE AU SOJA	8 cl
- SAKE (ALCOOL CHINOIS)	2 cl
- JEUNES OIGNONS VERTS	3-4
- ECHALOTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- GINGEMBRE	1 c à café (frais)
- CELERI	1 branche
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- HUILE D'OLIVE	
- GRAINES DE SESAME	
- MAIZENA	1 c à soupe
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le foie en lanières puis le placez dans un assiette creuse et mélangez-le avec le maïzéna.
- Coupez les jeunes oignons en rondelles.
- Emincez les échalotes et la branche de céleri.
- Taillez le gingembre en très petits dés.
- Dans un wok ou une grande sauteuse, faites rissoler à feu vif les lanières de foie avec le gingembre. Poivrez puis retirez le foie et réservez.
- Dans la même poêle, faites fondre les échalotes, les jeunes oignons et le céleri. Ajoutez un peu d'ail puis mouillez avec la sauce au soja et le Saké. Agrémentez d'une pincée de piment de Cayenne puis remettez les foies dans la sauce.
- Laissez cuire encore 2 minutes à couvert en remuant de temps en temps pour lier la sauce.
- Dressez sur vos assiettes et saupoudrez de graines de sésame.

Remarque:

Accompagnez de riz blanc ou de semoule.

