

## *Foie de Veau au Paprika, Sauce au Vinaigre de Framboises*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| - FOIE DE VEAU          | 400 - 450g      |
| - PAPRIKA               |                 |
| - HUILE D'OLIVE         |                 |
| - VINAIGRE DE FRAMBOISE | 2 c à soupe     |
| - CRÈME FRAICHE         | 4 - 5 c à soupe |
| - SEL                   |                 |
| - POIVRE                |                 |

### **Recette:**

- Dans un plat creux, badigeonnez le foie avec le mélange paprika / huile d'olive. Laissez reposer 10 minutes.
- Faites chauffer une poêle antiadhésive avec un peu d'huile et faites revenir les foies sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Lorsque les foies sont cuits, réservez-les sur une assiette sous un papier aluminium.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre et ensuite ajoutez la crème et laissez épaissir doucement. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Servez le foie de veau nappé de sauce.

