

Foie d'agneau aux oignons (Recette de notre fournisseur en agneau Fermier du Quercy)

Nombre de personnes :

3/4

Ingrédients

- 1 foie d'agneau
- 1 oignon ou 2
- 150g de farine
- 1 noisette de beurre

Etapes de la recette

- Epluchez et émincez les oignons.
Faites-les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante. Egouttez-les soigneusement avant de les faire revenir 3mn dans 40g de beurre. Saupoudrez de sucre et laissez caraméliser quelques minutes.
- Réservez au chaud dans un plat de service
- Farinez légèrement les tranches de foie sur les 2 faces
Et saisissez-les à la poêle avec une noisette de beurre fondu. Assaisonnez à votre convenance.
- Dressez sur les oignons et servez aussitôt.

Le conseil de votre boucher

Ce plat se marie à merveille avec des pommes de terre sautées et/ou une salade verte.

Partager sur

FACEBOOK