

Iucullus succullus

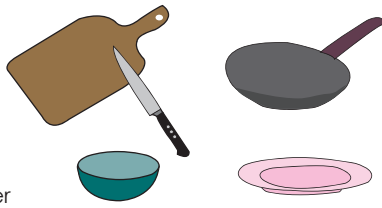


FOIE DE VEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET À L'ORANGE

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 15 minutes
(Pour 2 personnes)

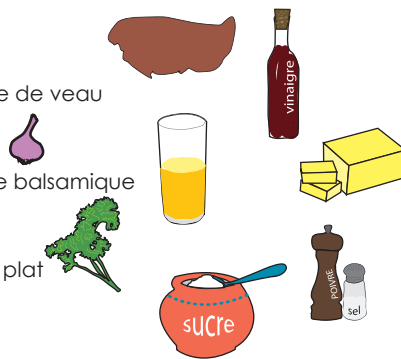
Les ustensiles :

- 1 poêle
- 2 assiettes plates
- 2 bols
- 1 petit couteau
- 1 planche à découper



Les ingrédients :

- 2 belles tranches de foie de veau
- 15 cl de jus d'orange
- 5 g de beurre
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de sucre
- 2 gousses d'ail
- quelques brins de persil plat
- sel, poivre du moulin



Épluche l'ail puis découpe-le en petits morceaux. Découpe aussi le persil. Conserve-les dans des bols.

Dans une poêle bien chaude, fais cuire le foie dans le beurre. Sale et poivre.

Retire les tranches de foie de veau et garde-les au chaud entre les 2 assiettes plates.

Laisse la poêle sur le feu, que tu baisses un peu.

Verses-y le jus d'orange, le sucre et le vinaigre balsamique. Fais réduire la sauce : jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse.

Sers le foie nappé de la sauce et parsème-le légèrement de persil et d'ail.