

## Ingrédients

4 foies de veau  
30g (3 c à soupe) de farine  
1 cuillère à soupe de fond de veau déshydraté  
50g (2 c. à soupe) de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 bouquet de persil  
200ml (1 verre) de vin blanc  
Sel fin, poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Nombre de portion : 4

## Préparation

Préparation du foie de veau persillé :

Hacher le persil.

Dans une assiette, mélanger la farine et le fond de veau déshydraté.

Passer les foies dans ce mélange.

Les secouer pour enlever l'excès.

Cuire les foies de veau persillés.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre et l'huile d'olive.

Faire revenir les foies de veau pendant 2 minutes.

Les retourner.

Laisser cuire 2 minutes de plus.

Assaisonner.

Confectionner la sauce du foie de veau persillé :

Retirer les foies de veau.

Dégraisser.

Verser le vin blanc.

Ajouter 2 cuillères à soupe de persil haché.

Laisser réduire pendant 2 minutes.

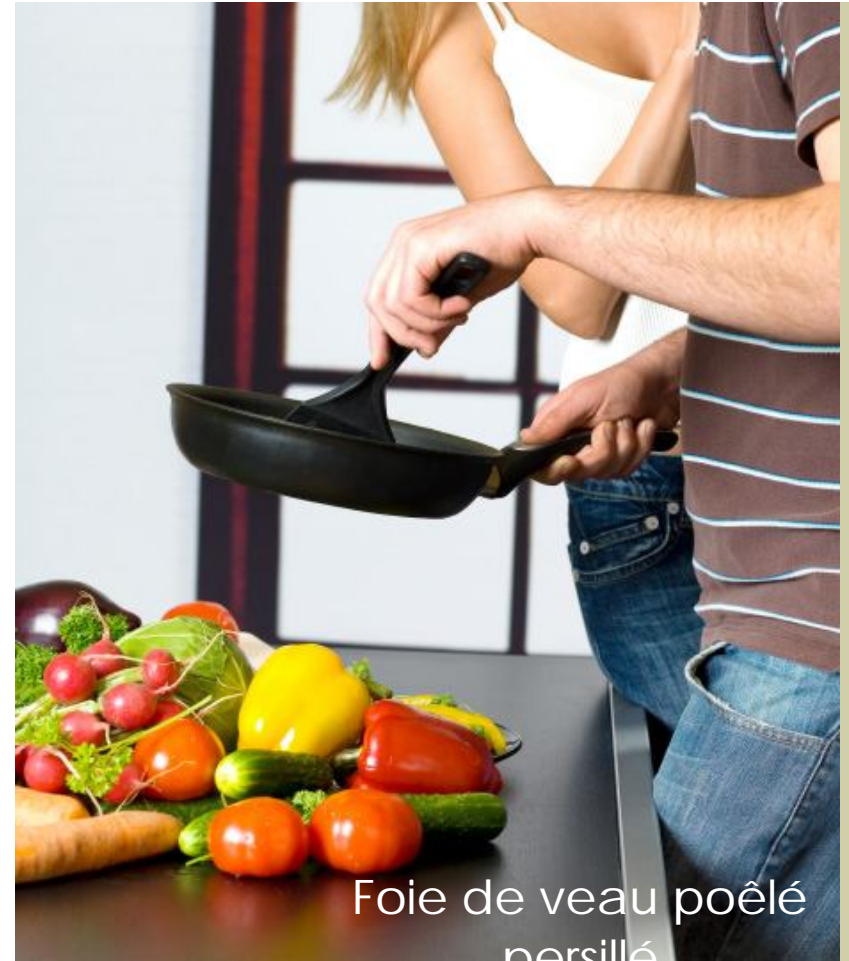
Saler et poivrer.

Servir les foies de veau persillés.

Dresser les foies de veau.

Napper de sauce au persil.

Servir les foies de veau persillés avec des pommes de terre vapeur.



Foie de veau poêlé  
persillé

