



## Foie de veau poêlé

### Ingrédients (pour 2 pers.)

- 2 tranches de foie de veau
- beurre, huile
- une cuillère à soupe de câpres
- quelques gouttes de vinaigre balsamique
- sel et poivre du moulin

### Préparation :

- Faites chauffer une poêle avec beurre et une pointe d'huile lorsque la couleur sera meunière (noisette), déposez alors vos tranches de foie de veau et augmentez le feu, laissez cuire 2 minutes puis avec précaution retournez-les pour 2 minutes supplémentaire de l'autre côté, assaisonnez sel et poivre du moulin.

- Dressez vos foies de veau rapidement sur des assiettes chaudes.

- Remettez la poêle sur le feu ajoutez un peu de beurre et lui adjoindre du vinaigre de vin ou balsamique et quelques câpres (attention cela peut un peu éclabousser) puis versez bouillant délicatement sur vos tranches de foie.

Vous pouvez bien sûr les accompagner avec des champignons (cèpes comme sur la photo ou girolles) ou de pommes purée ou des pommes à l'anglaise avec des tranches de bacon etc..