



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Foie de veau, sauce champignon tomates .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.c de thym
- 1 c.à.s de mascarpone
- 1 échalote
- 1 noix de beurre
- 10 cl de crème liquide
- 140 g de foie de veau
- 150 g de champignons de Paris émincés
- 60 g de farine
- 80 g de coulis de tomates
- Sel, poivre

- Emincer les champignons, ciseler l'échalote. Mélanger dans un bol le mascarpone et la crème liquide
- Faire revenir l'échalote dans du beurre chaud, ajouter les champignons et le mélange crémeux
- Remuer à feu doux, assaisonner de thym, sel et poivre, réserver au feu le plus bas
- Dans une assiette verser la farine, recouvrir chaque face du foie de farine, retirer l'excédent de farine
- Dans une poêle légèrement beurrée, saisir 2-3 min. sur chaque face le foie de veau qui doit rester rosé
- Servir chaud, accompagné de la sauce aux champignons et de quelques pommes de terres rondes

