

Foie de veau au vinaigre

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 tranches de foie de veau
- 3 échalotes
- Vinaigre de vin
- Fond de veau
- Poivre
- Sel
- Huile



Les étapes :

- 1) Faites cuire dans un mélange de beurre et d'huile les tranches de foie. Quand elles sont bien dorées, salez, poivrez et ajoutez le vinaigre, selon vos goûts. Laissez mijoter selon la cuisson de la viande que vous désirez, puis mettez la viande de côté, en la gardant au chaud. Dans le jus de cuisson, faites fondre les échalotes émincées, puis ajoutez un peu de fond de veau. Nappez les tranches de foie de cette sauce. Accompagner de spätzles (pâtes alsaciennes).