

FEGATO ALLA VENEZIANA

Foie de veau à la vénitienne

Ce plat délicieux, composé d'oignons et de foie, mettra en valeur votre table. Si vous ne trouvez pas de foie de veau convenable, utilisez du foie de porc coupé en tranches minces, puis blanchi à l'eau bouillante, égoutté et séché. Pour le foie de porc, prolongez un peu la cuisson.

5 cuillères à soupe d'huile d'olive
280 g d'oignons coupés en tranches fines

500 g de foie

Sel

Poivre

POUR DÉCORER :

1 cuillère à soupe de persil haché
4 quartiers de citron (facultatif)

Ingédients

2 tranches épaisses de foie de veau de 300 g environ

1 bouquet de persil

huile d'olive
2 oignons
60 g de beurre

2 cuil. à soupe de farine

5 cl de vinaigre

de vin blanc

5 cl de vinaigre balsamique

Sel, poivre du moulin



POUR 4 PERSONNES

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites revenir doucement les oignons, en les couvrant, mais en remuant de temps en temps ; il faut environ 20 minutes pour qu'ils soient transparents.

Coupez le foie en tranches fines, puis en petits carrés d'environ 5 cm de côté. Salez et poivrez les oignons et augmentez le feu ; ajoutez les morceaux de foie et faites-les revenir rapidement en les retournant plusieurs fois environ 2 minutes ; ils doivent être cuits, mais encore un peu rosés à l'intérieur.

Servez aussitôt, garni de persil et de quartiers de citron.

FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE

Pour 4 personnes / 20 min de préparation / 30 min de cuisson

1. Lavez et ciselez le persil. Épluchez et émincez les oignons. Faites chauffer la moitié du beurre dans une grande poêle, ajoutez les oignons émincés, salez, poivrez, laissez cuire 20 à 25 min à feu moyen en les faisant légèrement colorer.
2. Coupez les tranches de foie en gros cubes. Assaisonnez-les puis passez-les dans la farine. Mettez le reste du beurre dans une poêle et faites-y cuire les morceaux de foie pendant 4 à 5 min selon votre goût.
3. Dégraissez la poêle puis déglacez-la en versant dedans, à feu vif, le vinaigre de vin et le vinaigre balsamique. Ajoutez les oignons confits avec les morceaux de foie de veau et la sauce, parsemez de persil haché et servez aussitôt.

CONSEIL

Accompagnez avec des pommes de terre sautées au persil ou des pâtes fraîches.