



Fegato alla veneziana

Foie de veau aux oignons (Vénétie)

Ingrédients pour 4 portions:

500 g de foie de veau
350 g d'oignons doux
1 bouquet de persil plat
4 cs d'huile d'olive
2 cs de beurre
100 ml de consommé de
viande (ou de fond de veau
en boîte)
sel, poivre du moulin

Réalisation: 35 minutes

Par portion: 1 300 kJ / 310 kcal

1 Emincer le foie de veau (nettoyé le cas échéant). Couper 350 g d'oignons en fines rondelles, hacher très finement la moitié du persil.

2 Dans une poêle, chauffer 4 cs d'huile d'olive, y faire fondre 2 cs de beurre. Y mettre les rondelles d'oignons et le persil haché, les faire étuver 10 minutes à feu doux jusqu'à ce que les oignons deviennent

transparents.

3 Verser 100 ml de bouillon et augmenter la température. Ajouter les escalopes de foie, les faire cuire 4 minutes environ en les retournant fréquemment. Hacher grossièrement le reste du persil. Assaisonner le foie avec du sel, du poivre fraîchement moulu et parsemer de persil haché.

- Comme accompagnement: une purée de pommes de terre fraîche, du pain blanc ou de la polenta en purée ou, comme dans la recette de la page 92, en tranches rapidement passées à la poêle.

- Variantes: pour relever le goût, ajouter 1 trait de vinaigre ou remplacer le bouillon par du vin blanc sec.

- Vin conseillé: un vin blanc corsé, à l'exemple d'un soave superiore.