

TÉTINE DE VACHE PERSILLÉE

Ingrédients :

- 250 gr de pis de vache précuit par votre boucher (vous pouvez demander à votre boucher de vous couper la pie en tranche.
- Farine
- 40 gr beurres
- 1 ou 2 échalotes
- 1 gousse d'ail et persil haché
- Sel, poivre

Recette:

- Pelez et émincez finement l'échalote.
- Chauffez 20 g de beurre dans une poêle sur feu vif.
- Faites-y revenir l'échalote 4 min. Réservez au chaud dans un bol.
- Coupée en fines tranches les tétines de 1 cm d'épaisseur environ (comme une escalope).
- Trempez chaque face de la tranche de tétine dans la farine, Remettez 20 gr de beurre dans la poêle.
- Puis faire rissoler dans la poêle rapidement de chaque côté (3 à 4 minutes).
- Salez et poivrez. Retirez les tranches juste le temps de rajoutez les échalotes dans le fond de la poêle, ensuite reposez les tranches sur les échalotes et laissez mijoter 1 mn à feu doux et en fin de cuisson parsemez votre préparation d'un peu de persillade.
- servir chaud avec une salade.