

Salade frisée avec foie de volaille

Salade frisée ou au choix

1 oeuf dur par personne

Des foies de volaille coupés en morceaux

1 oignon cébette avec la tige

Des radis

Des herbes de votre choix

Des croûtons de pain

Vinaigrette :

2 cuillères à soupe de jus de citron

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

Sur une assiette déposez la salade, garnir avec des tranches de radis, agrémentez votre salade avec la vinaigrette, mélangez. Ensuite déposez quelques croûtons de pain dorés dans de l'huile d'olive et des herbes de votre choix.

Préparez la sauce: dans un bol versez l'huile d'olive, jus de citron, ajouter le sel, le poivre, la moutarde et mélanger les ingrédients.

Faire revenir vos morceaux de foie de volaille dans une poêle ainsi que l'oignon émincé, salez et poivrez. Déglacez avec un peu de vin blanc.

Déposez les foies sur votre salade, ajoutez des quartiers d'oeuf.

*vous pouvez évidemment assaisonner votre salade avec votre vinaigrette habituelle.