

## Foie de veau au bacon et aux champignons



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Les abats sont de plus en plus mis en valeur grâce à la gastronomie française. Et c'est tant mieux car leurs bienfaits sur notre santé sont incontestables....*

### Ingrédients

- 4 tranches de foie de veau
- 8 tranches de bacon
- 400 g de champignons de paris
- persil
- ciboulette
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Égouttez les champignons coupés en lamelles. Lavez, séchez et hachez le persil et la ciboulette. Pelez, lavez et hachez l'échalote et la gousse d'ail.
- 2 Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle. Faites-y revenir les champignons à feu vif pendant 5 minutes. Salez, poivrez. Ajoutez le hachis de persil, ciboulette, échalote et ail. Poursuivez la cuisson 2 minutes. Réservez.
- 3 Pendant ce temps, faites revenir à feu doux les tranches de bacon avec un peu de beurre. Retournez-les en cours de cuisson. Réservez-les.
- 4 Enfin, faites revenir les tranches de foie à feu vif d'un côté puis de l'autre. Laissez-les cuire à feu plus doux 5 minutes sur chaque face.
- 5 En fin de cuisson, les tranches de foie doivent être bien dotées à l'extérieur et rosées à l'intérieur. Salez et poivrez.
- 6 Présentez votre plat en disposant les champignons aux fines herbes sur le fond du plat. Posez les tranches de foie par-dessus. Enfin, mettez le bacon harmonieusement sur les tranches de foie.
- 7 Dégraissez votre poêle avec une lchette d'eau. Donnez un bouillon et versez sur votre plat! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

