

Foie de veau aux oignons et à l'ail



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Servez ce plat avec une purée de carottes, par exemple. Le foie de veau étant assez cher, vous pouvez le remplacer par du foie de génisse.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 2 tranches de foie - de veau
- un peu de fond de veau
- beurre
- huile
- 3 oignons - (de grande taille)
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- thym
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dorez les tranches de foie dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile, puis retirez-les du feu.
- 2 A la place, mettez les oignons émincés et faites-les dorer sans roussir. Ajoutez l'ail hachée, le thym, le laurier et saupoudrez d'un peu de fond de veau. Assaisonnez en sel et en poivre. Laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'une purée.
- 3 Quand les oignons sont cuits, posez-les sur les tranches de foie et laissez de nouveau mijoter, le temps de finir de cuire la viande.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

