

## Foie de veau et fettuccines aux chanterelles



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Un plat savoureux cuisiné à la vénitienne pour le foie de veau qui est cuit rosé ou à point selon le goût de chacun. Les chanterelles sont le petit plus avec les pâtes.*

### Ingrédients

- 2 tranches de foie de veau
- 200 g de pâtes fettuccines fraîches
- 150 g de chanterelles
- 3 oignons rouges
- 3 cs de vinaigre d'échalote
- beurre
- sel
- poivre
- persil

### Préparation

- 1 Pelez et émincez les oignons. Faites-les fondre doucement dans une poêle avec du beurre pendant 10 minutes puis enlevez-les.
- 2 A la place, ajoutez du beurre et saisissez les tranches de foie de veau de chaque côté. Laissez cuire quelques minutes, salez et poivrez, déglacez avec le vinaigre de votre choix et remettez les oignons dans la poêle.
- 3 Pendant ce temps, dans une autre poêle, faites cuire les chanterelles. Salez, poivrez et parsemez de persil.
- 4 Dans une casserole d'eau bouillante salée, plongez les pâtes fraîches pendant 2 minutes. Egouttez-les, versez la poêlée de chanterelles sur les pâtes, mélangez.
- 5 Servez le foie avec les oignons et les pâtes aux chanterelles.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

