

Foies de volaille au vinaigre de framboises



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Servez avec une salade verte et quelques tomates coupées en quartiers.

Ingrédients

- 250 g de foies de volaille
- 2 cs de vinaigre - de framboises
- 1 cs d'huile d'olive
- ciboulette
- 2 gousses d'ail
- 1/2 d'oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les foies en deux ou trois morceaux, puis dorez-les dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- 2 Ajoutez-y l'oignon finement coupé, l'ail écrasé, le sel et le poivre. Laissez mijoter quelques minutes et arrosez avec le vinaigre de framboises. Attendez doucement l'évaporation du vinaigre, puis parsemez avec la ciboulette ciselée.

Proposé par



marieclo

je suis Marie-Claude, j'habite dans le Sud Est à Le Cannet, je vous invite à visiter mon blog : marieclo dans lequel vous trouverez mes recettes au gout de la Provence et de mon île natale la Reunion, ainsi que mes autres coups de coeur et ma passion la peinture.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

