

Poêlée forestière aux foies de volailles



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Le foie est une excellente source de vitamines et, en ce début de saison, il est bon de reprendre des forces en dégustant un met revigorant.

Ingrédients

- 300 g de foies de volaille
- 100 g de lardons fumés
- 250 g de champignons de paris
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- 1 cs de farine
- sel
- poivre
- origan

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon, l'échalote et la gousse d'ail. Égouttez les champignons. Farinez les foies de volaille.
- 2 Faites revenir le mélange ail, oignon et échalote dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 1 minute. Ajoutez-y les champignons, salez et poivrez et laissez frire 5 minutes tout en remuant régulièrement. Réservez!
- 3 Pendant de temps, prenez une autre poêle et faites-y revenir les foies de volaille et les lardons. Laissez frire doucement pendant 5 minutes tout en retournant les foies à mi-cuisson.
- 4 Quand les foies sont cuits, ajoutez-les à la préparation aux champignons. Laissez 1 minute sur le feu et servez aussitôt.
- 5 Présentez sur un plat de service accompagné de pommes de terre revenues à la graisse de canard. 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

