

Salade verte au foie de volaille

Entrée **Facile****Pour :** 3 personnes**Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 3 mn*Une salade complète pour les soirs d'été.*

Ingrédients

- 1 salade verte
- 300 g de foie de volaille
- 1 tomate
- 3 oeufs durs
- 1 oignon rouge
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 trait de vinaigre de vin
- 1 trait de viandox
- 1 trait d'huile d'olive

Préparation

- 1 Laver et couper la salade. Couper la tomate et les oeufs en quartiers.
- 2 Eplucher l'ail et l'échalote et les émincer.
- 3 Faire revenir le foie de volaille dans une poêle avec un trait d'huile d'olive puis ajouter l'ail et l'échalote. Faire revenir le tout à feu vif. Ajouter un trait de vinaigre, remuer et verser sur la salade.
- 4 Ajouter alors les oeufs, la tomate, le viandox, l'oignon rouge coupé finement en rondelles. Bien mélanger et servir.

Proposé par

**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être coucher sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

