



Facile



6 personnes



10 min de préparation



10 min de cuisson

## Foie de veau à la moutarde



**Suggestions:**

Chinon

Saumur champigny

### Ingrédients

6 tranches de foie de veau  
1/4 de litre de crème fleurette  
1/4 de litre de crème fraîche  
1dl d'huile d'arachide  
4 cuillères à soupe de moutarde de Meaux  
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon  
1 botte de ciboulette  
Sel, poivre

### Préparation

- 1 Détaillez les tranches de foie de veau en lanières de 8cm sur 1cm. Salez et poivrez.
- 2 Dans une casserole, mélangez la crème fleurette et la crème fraîche. Mettez sur feu doux et laissez frémir quelques minutes, ajoutez les moutardes. Rectifiez l'assaisonnement, remuez au fouet.
- 3 Portez à ébullition et réservez au chaud.
- 4 Dans une poêle, faites chauffer l'huile et mettez les goujonnettes à frire quelques minutes. Retirez-les et déposez-les sur du papier absorbant, avant de les dresser sur un plat de service chaud. Nappez de la sauce et parsemez de ciboulette ciselée.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Vous pouvez accompagner ce plat avec des tagliatelles fraîches.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise