



Facile



4 personnes

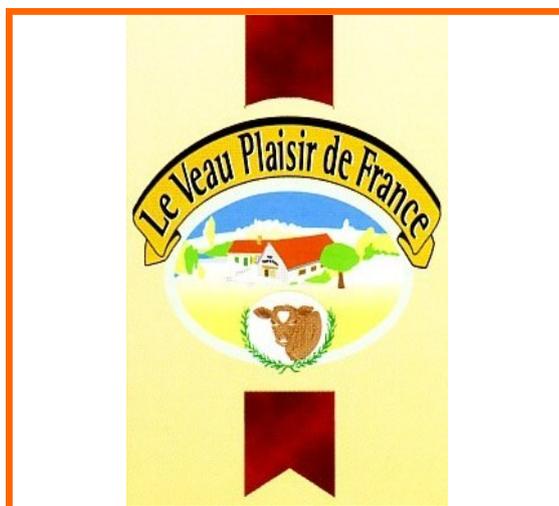


15min de préparation



30 min de cuisson

## Foie de veau aux saveurs normandes



**Suggestions:**

Saumur Champigny

Beaujolais

### Ingrédients

4 tranches de foie de veau de 180g  
6 pommes  
40ml de calvados  
3 cuillères à soupe de crème fraîche  
700g de beurre  
Farine  
Huile  
750ml de vinaigre de cidre  
300ml de cidre  
100ml de jus de viande  
1 cuillère à café de vinaigre de xérès  
1 cuillère à café de vinaigre balsamique  
Sel, poivre

### Préparation

- 1 Épluchez les pommes en enlevant le milieu, coupez-les en 4 petits morceaux et mettez-les à cuire avec un peu d'eau. Laissez-les mijoter jusqu'à l'obtention d'une purée, passez-les au moulin à légumes et ajoutez le vinaigre balsamique et le vinaigre de xérès.
- 2 Coupez une pomme en bâtonnets réguliers de 3 cm de long.
- 3 Cloutez les tranches de foie de veau avec les bâtonnets de pomme en les enfonçant bien. Salez, poivrez et ajoutez un peu de farine.
- 4 Dans une poêle, faites chauffer l'huile avant d'y ajouter une noix de beurre, y déposer les tranches de foie de veau, les faire cuire 3 minutes de chaque côté pour obtenir une légère coloration et une cuisson rose.
- 5 Réservez les foies sur une grille, enlevez légèrement la matière grasse de la poêle, ajoutez le calvados et le flamber puis incorporez le vinaigre de cidre et le cidre. Laissez réduire aux 3/4 puis ajoutez la crème et le jus de viande. La sauce est prête lorsqu'elle nappe le dos d'une cuillère.
- 6 Ajoutez les dés de pommes et les tranches de foie de veau dans la poêle. Faites des quenelles de compote et disposez-les dans les assiettes. Déposez la tranche de foie de veau, nappez de sauce et servez.



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

Penser à bien arroser votre viande lors de la cuisson.



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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise