

Abat – Médallions de foie de chevreuil au vinaigre de framboise

4 personnes

600 gr. foie de chevreuil
200 gr. de lardons
huile d'olive
farine
oignons
airelles
vinaigre de framboise
persil
200 gr. chanterelles
200 gr. épinards en branche
¼ de crème entière
beurre

Couper le foie en médallions d' 1 cm. d'épaisseur.

Bouillir les épinards env. 5 min., déposer des coquilles de beurre, saler, poivrer, conserver au chaud.

Couper les oignons en fines tranches et les poêler avec les chanterelles, couper le feu, assaisonner, saupoudrer avec une cuiller de farine et mélanger. Ajouter la crème et conserver au chaud.

Griller d'abord les lardons dans l'huile très chaude et ajouter pour surprendre le foie durant une petite minute de chaque côté, saupoudrer de farine, mélanger et déglacer avec le vinaigre.

Dresser le foie sur un lit d'épinards au centre de l'assiette, un peu de sauce d'un côté, saupoudrer de persil, et de l'autre côté, accompagner avec les chanterelles, les airelles

MDI