

Saison
2014 - 2015

Cours de Cuisine

Avec Monique et Jacqueline



Maison de quartier de Bregille

Lundi 20 Avril 2015

1ère recette du jour :
Foies de volailles de Bresse en salade

Une recette qui peut se servir à chaque saison...

Ingrédients

1kg foies de
volailles de très
bonne qualité

Court bouillon

3 carottes
2 blancs poireaux
2 br de celeri branche
2 oignons
2 échalotes
bq garni
sel poivre du moulin

Sauce moutarde épaisse

Moutarde
huile – vinaigre
sel – poivre
ciboulette

Pour le vinaigre, faites
jouer votre fantaisie
optez pour un vinaigre
balsamique.....ou avec
un tout autre goût !

Salade à votre guise !

La veille, préparer le court bouillon. Quand il est cuit, ajouter les foies de volaille. Laisser chauffer le court bouillon un peu fort, en surveillant, pendant 5 minutes, puis arrêter le feu et laisser infuser les foies toute la nuit.

Le lendemain, égoutter les foies, attention de ne pas les casser, les prendre avec deux fourchettes très délicatement.

Faire la sauce moutarde **épaisse**, bien relevée, sans oublier d'y ajouter la ciboulette.

Le foies seront mis dans un saladier, à part, verser de la sauce dessus, avec une cuillère, ne pas remuer et placer au frais.

Laver et égoutter la salade que vous aurez sélectionnée. Déposez-la dans un saladier, remuez et placez les foies de volaille dessus, délicatement, qui sont déjà assaisonnés de la sauce épaisse au préalable.

Peut se servir individuellement et, pourquoi pas, avec quelques tomates cerises pour faire de la couleur.

C'est une recette d'une Bressanne que j'ai rencontrée en cure à Salins et qui, comme moi, adorait cuisiner.

