

FOIES DE VOLAILLE AUX GROSEILLES



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 10 mn



CUISSON : 15 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 25 mn

**2 à 3 foies de volaille/
personnes**

**250 g de groseilles
blanches**

100 g de beurre

4 échalotes

**8 cl de vinaigre
balsamique rouge**

15 cl de bouillon de volaille

90 g de miel

sel, poivre

1. Épluchez et émincez les échalotes. Lavez et égrappez les groseilles. Nettoyez les foies de volaille.

2. Dans une poêle, faites suer les échalotes. Quand elles sont translucides, ajoutez les foies de volaille et faites cuire en remuant 5 mn.

3. Retirez les foies et réservez-les au chaud.

4. Déglacez la poêle avec le vinaigre, versez le miel et faites bouillir 2 mn. Ajoutez le bouillon et faites réduire sur feu vif.

5. Ajoutez alors les groseilles et laissez mijoter 3 mn, puis incorporez les foies, remuez pour bien enrober de la sauce cuire durant 2 mn et servez.

Et pour finir... accompagnez d'un riz créole ou d'une écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et aux olives concassées.