Escalope de foie de veau en manteau de poivre sur lit de poires

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 35 min
Temps actif: 35 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

700 g	foie de veau suisse coupé en fines tranches
4	poires
80 g	beurre
2 cc	sucre roux
2	blancs d'œufs
1 cs	poivre noir concassé grossièrement
1 dl	vin blanc sec
	Sel
1 bouquet	marjolaine

Valeurs nutritives

1 portion (sans spätzli aux noisettes) contient env.:

490	kcal
37 g	de protéines
26 g	de glucides
24 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose

Préparation

1. Laver les poires et les couper en tranches épaisses. Dans une grande poêle, faire chauffer la moitié du beurre et y déposer les poires. Faire cuire à feu moyen pendant 6 à 8 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter le sucre et réserver.

2. Battre les blancs d'œufs dans une assiette creuse et saupoudrer une grande assiette de poivre. Passer le foie de veau d'abord dans le blanc d'œuf, puis dans le poivre. Dans une grande poêle, faire chauffer le reste de beurre et y déposer le foie de veau. Faire cuire 3 à 4 minutes de chaque côté à feu moyen.

3. Déposer le foie de veau sur les poires. Déglacer le fond de cuisson avec le vin blanc puis verser le liquide dans la poêle. Faire chauffer le tout encore une fois, saler légèrement et saupoudrer de marjolaine avant de servir..

   Accompagner de spätzli aux noisettes.

Viande Suisse

Mon choix.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE