

Emincé de foie de veau aux échalotes et framboises dans un jus au thym



- Durée totale: 15 min
- Temps actif: 15 min
- Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g	foie de veau suisse émincé
1	échalote
3 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
2 branches	thym
200 g	framboises
1.5 dl	fond de veau
	sel
	poivre du moulin
	sucré
250 g	riz express

Valeurs nutritives

1 portion (sans la salade) contient env.:

490	kcal
34 g	de protéines
51 g	de glucides
16 g	de lipides

- Sans gluten
- sans lactose

Traçable de l'assiette à la ferme:

Chaque morceau de viande suisse peut être tracé sans faille jusqu'à la ferme.

Préparation

- 1 Peler l'échalote, la couper en fines lanières et faire blondir dans l'huile bien chaude. Ajouter le foie de veau et le thym, mélanger et saisir env. 3 minutes. Ajouter les framboises et le fond de veau puis laisser mijoter 2-3 minutes. Assaisonner avec du sel, du poivre et une pincée de sucre.
- 2 Pendant ce temps, préparer le riz express selon les instructions figurant sur le paquet et servir. Accompagner d'une salade verte.

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.