



Foie de veau à la Normande et pommes rissolées

Foie de veau à la Normande (pour 4 personnes)

- 600 g de foie de veau
- 1/2 chou rouge
- 125 g de lardons fumés
- 2 grosses pommes de terre épluchées cuites
- 1 gros oignon
- 1 pomme Granny Smith
- 20 cl de jus de pomme
- 75 cl de cidre brut
- 1 verre de vinaigre de cidre
- 2 c à s de cassonade brune
- 1 branche de thym sec
- 1 c à s de farine tamisée
- 120 g de saindoux
- Sel
- Poivre noir du moulin

Préparation :

- 1/ Détaillez le foie en fines lanières et mettez-le à tremper dans le jus de pomme.
- 2/ Épluchez et émincez l'oignon. Enlevez les premières feuilles du demi-chou, coupez-le en deux, enlevez les grosses nervures et émincez-le finement.
- 3/ Faites fondre 50 g de saindoux dans une cocotte, puis faites-y suer les lardons, le chou et l'oignon émincé. Salez, poivrez, ajoutez le cidre en remuant bien et ajoutez ensuite la cassonade et le vinaigre. Couvrez et laissez mijoter pendant 5 minutes.
- 4/ Pendant ce temps, pelez, épépinez et coupez la chair de la pomme en petits cubes et vinaigrez-là. Ajoutez-là en fin de cuisson. Réservez au chaud.
- 5/ Coupez les pommes de terre en tranches de 1 cm. Faites chauffer une c à s de saindoux dans une poêle et faites cuire les tranches de pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Salez et poivrez légèrement.

6/ Égouttez ensuite le foie et passez-le dans la farine. Faites-le revenir rapidement dans le restant de saindoux bien chaud.

7/ Lorsqu'il est bien doré, mettez le foie à infuser avec le chou, déglacez la poêle au jus de pomme et laissez réduire.

8/ Servez le foie accompagné du chou rouge et nappez de sauce bien chaude dans des assiettes préchauffées et les tranches de pommes de terre que vous saupoudrez de thym sec.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_foie-de-veau-a-la-normande-et-pommes-rissolees?id=8191481&emissionId=5931