

Foie De Porc A La Crème Et Aux Champignons



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

500 g de foie de porc - 200 g de crème fraîche - 1 Cuill à soupe de farine - 1 oignon - 250 g de bouillon (ou Maggi) - 2 Cuill à soupe de beurre - 125g de champignons - sel, poivre

Préparation

Lavez le foie et coupez-le en tranches régulières pas très fines.

Salez, poivrez et farinez vos tranches de foie de porc (grâce à la farine elles se tiendront mieux à la cuisson) et faites-les dorer dans une poêle avec le beurre fondu. Une fois la cuisson terminée, réservez les tranche de foie dans une assiette.

Coupez les champignons en tranches fines et hachez l'oignon. cuisez les dans la poêle qui a servi à cuire les tranches de foie de porc En fin de cuisson, mettez les tranches de foie , les champignons et l'oignons émincé cuits dans une casserole.

Ajoutez la crème fraîche et le bouillon de volaille (vous pouvez également utiliser du bouillon de légumes.

Couvrez et laissez mijoter sur feu très doux 30 à 40 minutes.

Dressez vos tranches de foie de porc à la crème dans des assiettes et nappez-les de leur sauce. Vous pouvez accompagner votre foie de porc à la crème d'une bonne purée de pommes de terre maison ou de haricots verts.