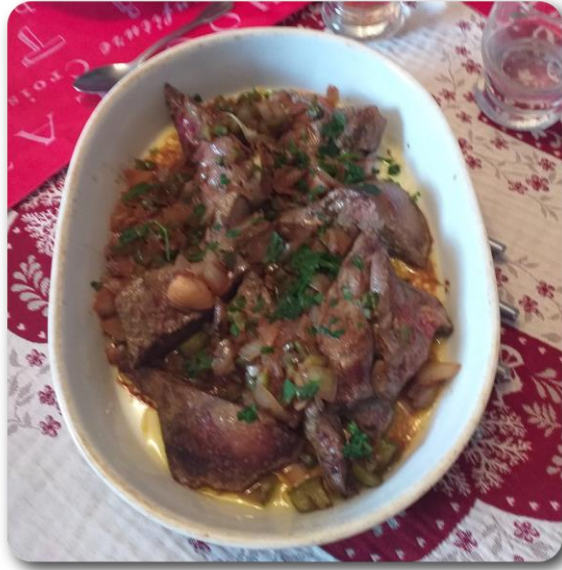


## ***Foie A La Provençale***



### **Ingrédients**

Une tranche de foie par personne - 2 oignons - des câpres et des cornichons - un bon verre de vinaigre de vin rouge - sel, poivre, beurre, persil et 2 feuilles de laurier-sauce.

### **Préparation**

Faire chauffer le beurre dans une poêle non fumant, mettre les lanières (ou les tranches entières) de foie.

Dès qu'elles sont cuites, les retirer de la poêle à l'écumoire pour les mettre dans un plat directement au four chaud.. 140-150°, et pour ne pas dessécher le foie, mettre sur le plat d'une feuille d'alu.

Dans le beurre restant, on fait cuire les oignons en rajoutant un peu de beurre et d'eau, bien racler le fond de la poêle.

Ajouter une poignée de câpres et autant de cornichons émincés + laurier, sel et poivre.

Mélanger bien sur feu vif puis verser le vinaigre, après l'ébullition remuer le contenu de la poêle. Câpres, oignons et cornichons doivent être quasiment fondus.

Retirer le plat du four et napper le foie avec la garniture brûlante servir aussitôt avec du persil ciselé.