

Foie de porc à la sauge

Pour 4 personnes.

Préparation : 5 mn, cuisson : 20 mn.

4 tranches de foie de porc de 125 g environ, 200 g de bacon coupés en 4 tranches fines, 16 feuilles de sauge fraîche, 2 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, 4 carrés d'aluminium.

Huiler légèrement les feuilles d'aluminium.

Déposer sur chaque carré d'aluminium deux feuilles de sauge, une tranche de foie salée et poivrée, une fine tranche de bacon et les deux autres feuilles de sauge.

Fermer soigneusement les carrés d'aluminium en papillotes et faire cuire à braises rouges pendant 5 mn sur chaque face puis à braises moyennes pendant 10 mn en retournant une fois.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.