

## Foie d'agneau à la sauge

Pour 4 personnes.

4 tranches de foie d'agneau, 4 tranches de bacon, une quinzaine de feuilles de sauge, 50 g de beurre, 2 c d'huile d'olive, sel et poivre, 4 feuilles d'aluminium

Huiler les feuilles d'aluminium et poser sur chacune d'elles une tranche de bacon puis une tranche de foie d'agneau. Saler, poivrer et recouvrir de 4 feuilles de sauge et d'une noisette de beurre.

Refermer chaque papillote et les faire cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn (le foie ne doit pas être saisi, il doit mijoter). Servir les papillotes telles quelles, en les accompagnant d'une purée de pois frais.

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.