

Foie de veau grillé à l'anglaise

Pour 4 personnes.

4 tranches de foie de 120 g environ chacune, sel, poivre, 1 ou 2 tranches de lard de poitrine maigre fumé, beurre, persil, quelques pommes de terre, quelques feuilles de laitue, farine.

Eplucher les pommes de terre, les tailler en allumettes. Supprimer la couenne du lard et le détailler en très fins lardons. Préparer un peu de beurre à la maître d'hôtel en maniant 2 ou 3 noix de beurre avec une c ou deux de persil finement haché.

Lorsque tous ces ingrédients seront prêts, saler et poivrer les tranches de foie. Les passer légèrement à la farine et les mettre à griller très doucement soit sur un gril préalablement chauffé et graissé, posé sur de la braise très atténuée, soit sur la grille du four dont le gril aura été préalablement allumé et réglé à chaleur douce. Compter 5 à 6 mn de cuisson seulement, retourner après 4 mn.

Pendant ce temps, faire rapidement frire les pommes de terre dont on aura pu par précaution commencer la cuisson un peu avant celle du foie ; passer les lardons à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Disposer les pommes de terre frites en lit sur un plat chaud. Dresser les tranches de foie grillées sur ce lit, parsemer de petits lardons frits et poser une grosse noisette de beurre maître d'hôtel sur chacune d'elles. Décorer de quelques feuilles de salade ou de bouquets de cresson et servir sans attendre.

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.