

Tournedos de foie persillés

Pour 4 personnes.

4 morceaux de foie de veau de 100 g chacun, farine ; 2 oignons, 1 dl d'huile, 50 g de beurre ; sel, poivre.
4 tranches de pain de mie, huile, 1 c à soupe de persil haché, le zeste de 1 citron.

Faire chauffer le beurre et l'huile et y mettre dorer les oignons émincés. Lorsqu'ils ont pris couleur, les retirer et les remplacer par les morceaux de foie, roulés dans la farine. Les faire sauter pendant 5 mn de chaque côté. Saler, poivrer, remettre les oignons et laisser cuire pendant quelques minutes encore.

Couper le pain en ronds et les faire frire à l'huile. Les ranger dans le plat de service, entourés des oignons et surmontés, chacun, d'une tranche de foie parée en rond. Râper finement le zeste de citron, le mélanger avec le persil haché, et en saupoudrer les tournedos.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.