

Foies de Volaille Citron-Gingembre et Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- CITRON(S)	le jus d'½
- GINGEMBRE	½ c à café
- MIEL	1-2 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- ASSORTIMENT DE SALADES	au choix
- VINAIGRETTE	maison
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les foies en gros dés.
- Placez dans un plat creux et arrosez-les de jus de citron et saupoudrez de gingembre. Salez et poivrez. Mélangez puis laissez mariner au moins 30 minutes au frais.
- Dressez vos assiettes avec l'assortiment de salades et arrosez de vinaigrette maison.
- Grillez les foies de volaille dans du beurre chaud. Poivrez.
- Déglacez avec le miel et ajoutez un peu de coriandre.
- Déposez les foies sur la salade et saupoudrez encore de coriandre ciselé.

Remarque:

Accompagnez de pain.