

Foie d'Agneau en Persillade, Poêlées de Champignons-Courgettes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FOIE D'AGNEAU	400g
- PERSIL	
- GOUSSE(S) D'AIL	4 gousses
- COURGETTE(S)	1 - 2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Découpez la courgette en bâtonnets.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Préparez la persillade en mélangeant 2 gousses d'ail écrasées avec de l'huile d'olive et du persil.
- Faites cuire les courgettes dans un fond d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Ajoutez les champignons puis assaisonnez avec les gousses d'ail restantes. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites griller le foie d'agneau dans une poêle chaude. Salez et poivrez.
- Incorporez la persillade.
- Servez les foies avec les légumes.

