

Wraps aux Foies de Volaille et Moutarde à l'Ancienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| - FOIE(S) DE VOLAILLE | 400g |
| - ROQUETTE (SALADE) | 2 poignées |
| - VINAIGRE DE VIN ROUGE | 1 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | 2 c à soupe |
| - MOUTARDE | 1 c à café (à l'ancienne) |
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 4 |
| - ECHALOTE(S) | 1 |
| - CRÈME BALSAMIQUE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les foies de volaille en tous petits morceaux.
- Mélangez l'huile avec le vinaigre et fouettez pour amalgamer les deux liquides.
- Emincez finement l'échalote.
- Faites revenir les foies dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Déglacez avec le mélange huile-vinaigre puis intégrez la moutarde.
- Chauffez les wraps au micro-onde pendant 40 secondes.
- Garnissez-les de roquette, d'échalotes émincées puis de foies de volaille. Arrosez avec la vinaigrette et de la crème de vinaigre balsamique.
- Roulez les wraps bien serrés.
- Au moment de servir, passez-les 30 – 40 secondes au micro-onde pour les servir bien chauds.



Remarque:

Servez avec une salade verte bien garnie ...