

OMELETTE AUX FOIES DE VOLAILLE

Juillet 2004 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 8 œufs
- ★ 80 g de beurre (40 + 40)
- ★ 300 g de foies de volaille
- ★ 5 brins de persil
- ★ 2 tranches de pain de mie
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Jatte, 2 poêles

Préparation : 5 mn

Cuisson : 12 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,75 € (soit 0,94 € par personne)



Recette :

Ciseler finement 3 brins de persil. Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte; ajouter une cuillère à soupe d'eau, le persil haché, saler, poivrer, battre à la fourchette pour bien mélanger. Couper les foies de volailles en lamelles sauf deux que l'on garde entiers. Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle à feu moyen, ajouter les lamelles de foies et les foies entiers, saler, poivrer et laisser prendre coloration. Découper le pain de mie en losange et dans une poêle faire dorer à feu doux avec le reste de beurre sans laisser brûler, le réserver. Retirer les foies entiers, les réserver au chaud et verser les œufs battus sur les lamelles de foie et cuire doucement.

A l'aide d'une spatule en bois soulever les parties cuites du bord de la poêle et incliner celle-ci pour faire couler la partie liquide du mélange vers les bords. Lorsque l'omelette est cuite, la plier, et la dresser sur un plat de service. Décorer avec le persil restant et placer un foie entier sur un canapé de pain de mie à chacune des extrémités de l'omelette.

Boisson :

Un rouge de Beaujolais servi à 14°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.