

Foie de Cabri



Le foie de cabri est très fin. On peut le préparer comme suit.

Préparation

Couper le foie en morceaux carrés et les rissoler rapidement dans le beurre. Saler et poivrer, déglacer avec un peu de vinaigre balsamique ou verser tel quel, tiède, sur une salade de saison.
Accompagner d'une baguette de pain croustillante!