

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PATES AUX FOIES DE VOLAILLE ET AUX OIGNONS ROUGES

Pour 4 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 400 g de pâtes sèches type penne
- 300 g de foies de volaille
- 3 beaux oignons rouges
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Préparation :

Lavez les foies de volaille, enlevez les petits vaisseaux. Epongez-les ensuite sur du papier absorbant. Coupez chaque foie en 6 morceaux. Réservez au frais.

Epluchez les oignons rouges, coupez-les en 2 puis en 4 dans le sens de la hauteur.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Pendant la cuisson des pâtes, faites chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive et faites revenir les oignons rouges à feu moyen. Ajoutez le vinaigre balsamique et laissez cuire quelques minutes.

Ajoutez les foies de volaille, remuez le tout et faites cuire à feu vif pendant 3 à 5 min.

Salez et poivrez.

Egouttez les pâtes et ajoutez-les dans la poêle avec les foies de volaille et les oignons rouges.

Baissez le feu et mélangez délicatement pour bien enrober les pâtes avec le jus de cuisson, les foies et les oignons rouges.

Servez immédiatement et parsemez éventuellement de parmesan râpé.