

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **FOIE DE VEAU A LA VENITIENNE**

**pour 2 gros mangeurs ou 4 personnes**

**360g foie de veau - 4 gros oignons jaunes - 30g beurre doux -  
10cl vin blanc - 15cl bouillon de boeuf (Ariaké) - sel - poivre -**

**Couper le foie de veau en lanières. Dans une sauteuse, mettre le beurre, ajouter les oignons finement émincés. Saler. Les laisser fondre à feu doux, ajouter le bouillon. Laisser cuire jusqu'à évaporation. Mettre le foie avec le vin blanc et cuire à feu vif 5 minutes. Saler légèrement, poivrer.**

**La polenta : (que vous pouvez préparer juste avant la cuisson du foie)**

**200g polenta instantanée - 50cl d'eau - Q.S lait frais entier -**

**Dans une casserole amener à ébullition l'eau salée. Verser en pluie tout en fouettant la polenta, cuire 2 minutes sans discontinuer de fouetter. Retirer du feu, ajouter du lait chaud jusqu'à consistance désirée. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Couvrir et réserver.**