



FOIES DE VOLAILLE A LA MAROCAINE

Pour 4 personnes :

450g foies de volaille coupés ou non en gros morceaux - 2-3 càs d'huile d'olive - 3 gousses d'ail pressées au presse-ail - 1 càc de piment d'Espelette - 1 càc de graines de cumin - 1 càc de coriandre en poudre - 1 poignée de noisettes torréfiées (à la poêle à sec durant 5-6 minutes tout en remuant) et concassées au couteau - 3 càc d'eau de fleur d'oranger - 1/2 citron confit coupé en fines lamelles - sel - poivre - Quelques feuilles de coriandre fraîche finement hachées (perso je n'en avais pas) -

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter l'ail, le piment et les graines de cumin, remuer. Ajouter les foies de volaille, les faire sauter afin qu'ils brunissent de tous côtés. Baisser le feu et laisser cuire 5 minutes. Quand les foies sont presque cuits, ajouter la coriandre en poudre et les noisettes, puis l'eau de fleur d'oranger et le citron confit, mélanger. Saler et poivrer. Servir en ajoutant la coriandre fraîche.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr