Foie de Veau d'Aveyron et du Ségala en croûte de Laguiole

Saison : Toute l'année
Type : Plat

4 pers | Facile | A poêler | Prépa : 10 min | Cuisson : 10 min

Recette proposée par : Ma P'tite Campagne
Photo : @Mapetitecampagne

PDF

Ingrédients

- 4 tranches de foie de veau de l'Aveyron et du Ségala
- 2 œufs
- Chapelure
- Farine
- 100g de laguiole
- 1 cs d'huile d'olive
- 3 cs de vinaigre de Xeres
- 1 poignée de framboises ou de fruits rouges

Préparation

Séchez les tranches de foie de veau avec du papier absorbant.

Disposez la farine, la chapelure, les œufs battus dans une assiette séparée pour chaque ingrédient. Râpez le laguiole et mélangez-le avec la chapelure.

Trempez chaque tranche de foie de veau d'abord dans la farine puis dans les œufs, ensuite dans la chapelure au laguiole. Renouvelez l'opération : encore une fois dans l'œuf et dans la chapelure, faites bien adhérer les morceaux râpés de fromage au foie.

Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Faites cuire chaque tranche de veau de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les s'égoutter sur un papier absorbant.

Pendant ce temps, déglacez votre poêle avec du vinaigre de Xeres, lorsqu'il a légèrement réduit ajoutez les framboises ou les fruits rouges. Faites-les cuire quelques minutes en les écrasant avec le dos de la cuillère pour obtenir une petite sauce sirupeuse.

Servez les tranches de foie panées accompagnées de la sauce et de purée maison.