

Salade de foie de veau aux framboises

(Pour 4 personnes)

300 g	de foie de veau
1	pincée de gros sel
1	salade pommée du jardin
200 g	de framboises
1	oignon rouge
1	bouquet de ciboulette
1 dl	d'huile de noix
0.5 dl	de vinaigre balsamique
sel, poivre	

Laver, sécher la salade.

Émincer finement l'oignon rouge en rondelle.

Ciseler la ciboulette.

Préparer la vinaigrette à part. Saler, poivrer.

Découper le foie de veau en minis escalopes.

Dresser les assiettes avec la salade, l'oignon, la ciboulette et les framboises.

Passer le foie de veau à feu vif. 3 min de chaque côté.

Déposer les escalopes de foie encore chauds sur la salade.

Ajouter une pincée de gros sel sur les escalopes.

Arroser le tout de la vinaigrette.