Viandes

Foies de volaille marinés sur salade de mâche à l’huile de courge

Hors-d’œuvre
Type de recette

30 minutes
Préparation

2-3 heures

Moyen
Difficulté

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de foies de volaille (nettoyés et émincés)
100 ml de vin rouge
Feuille de laurier
Romarin
Thym
Ail
100 g de beurre
Sel, poivre
150 g de mâche
Huile de pépins de courge styrienne igp
Vinaigre
1 œuf dur
Pain blanc grillé

Préparation

Faire mariner le foie de volaille 2 à 3 heures dans le vin avec la feuille de laurier, les fines herbes et l’ail hachés. Laisser ensuite macérer dans le beurre clarifié au four à 80°C pendant 6 à 8 minutes. Saler et poivrer. Le foie doit être encore légèrement rose. Tourner régulièrement la viande durant la macération au four afin qu’elle ne sèche pas. Mélanger l’huile de courge, le vinaigre et le sel et arroser la mâche de cette vinaigrette. Dresser la salade sur les assiettes et garnir du foie et de l’œuf dur coupé en petits morceaux. Servir avec du pain blanc grillé.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch