

## Envie de bœuf ?

### Méli-mélo d'émincé et de foie Natura-Veal



Si certains adorent le foie, d'autres n'aiment pas son goût prononcé. Dans ce méli-mélo, le foie de veau est mélangé à de l'émincé Natura-Veal et accompagné d'une sauce au whisky, à la crème et à l'origan.



*(Photo : Nadine Strub)*

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de foie Natura-Veal
- 200 g d'émincé Natura-Veal
- 200 g de rognons\* Natura-Veal
- 100 g de champignons
- 1 cs d'échalote hachée
- 2 cs de beurre
- 1/3 tasse de bouillon de viande
- 3 cs de whisky
- 4 cs de crème
- sel
- poivre
- origan
- paprika
- fécule de maïs
- év. 1 cc de persil haché pour décorer

#### Préparation

Couper le foie et les rognons\* en fines lamelles et les champignons en quatre.

Chauffer le beurre et saisir rapidement la viande, le foie et les rognons\* en les retournant. Dès que la viande se colore légèrement, la retirer de la poêle, l'assaisonner de poivre, de sel et d'origan et la réserver au chaud.

Faire revenir les échalotes et les champignons dans le fonds de cuisson pendant 2-3 minutes. Délayer la fécule de maïs avec le bouillon, ajouter et porter à ébullition. Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et du paprika. Ajouter le whisky et la crème. Laisser épaissir à feu doux. Ajouter la viande et faire chauffer à nouveau.

Servir par exemple avec du riz et décorer avec un peu de persil.

\*Au lieu des rognons, on peut aussi utiliser 100 g de dés de lard maigre et 100 g d'émincé Natura-Veal supplémentaires.

*Sources de la recette : « Kreativ Kochen » de Marianne Kaltenbach / Spécialités d'Annabelle*