

Foie de veau purée de patates douces



2 personnes



Ingrédients :

Pour la purée de patates douces

- 6 patates douces
- 20 cl lait
- 40gr beurre
- 4 pincées sel
- 2 pincée muscade

Pour les foies de veau

- 2 belles tranches de foies de veau
- 100 gr farine
- 10 gr beurre
- 2 c. à soupe huile olive

Préparation de la purée de patates douces :

- Eplucher les patates douces
- Les couper en gros morceaux
- Les mettre dans une casserole remplie d'eau avec une pincée de sel
- Les cuire 20min et ensuite les égoutter
- Les passer dans un presse purée
- Rajouter dessus une pincée de sel, une pincée de muscade et le beurre
- Faire chauffer le lait dans une casserole
- Verser petit à petit le lait chaud sur la purée de patates douces tout en remuant
- Votre purée est prête !

Préparation des foies de veau :

- Faire chauffer dans une poêle l'huile d'olive et le beurre
- Mettre la farine dans une assiette et y mettre les foies de veau pour recouvrir de farine les deux faces, tapoter pour enlever l'excès de farine
- Mettre dans la poêle chaude les foies de veau
- Retourner
- Servir avec la purée de patates douces et manger de suite