

Emincé de foie de veau à la crème de persil, salade d'endives et purée de patates douces

Pour la purée : Préparation : 15 minutes / Cuisson : environ 10 minutes

Pour le foie de veau : Préparation : 10 minutes / Cuisson : 5 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients : Pour la purée:

- 700 g de patates douces
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- poivre ou piment de Cayenne
- facultatif : zeste d'orange ou de citron

Ingrédients: pour le foie de veau:

- 4 tranches de foie de veau
- 4 c.à s. de crème à 15%
- 8 c.à s. de lait demi-écrémé
- poivre
- 1 botte de persil ou 8 c.à s. de persil surgelé

Ingrédients : Pour la salade d'endives :

- 4 à 6 endives
- 1 pomme type granny smith
- 1 càs d'huile d'olive
- vinaigre balsamique
- poivre

Préparations :

Purée :

- Eplucher les patates douces et les couper en petits morceaux, les faire cuire dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 10 minutes.
- Passer les patates cuites au mixeur avec le lait et de l'huile d'olive.
- Ajouter le poivre. Vous pouvez parfumer de zestes d'[agrumes](#).

Foie de veau:

- Dans un bol mixeur, placer le persil préalablement lavé et effeuillé. Ajouter le lait, la crème, le poivre. Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
- Dans une poêle anti-adhésive, huilée à l'aide d'un pinceau, faire cuire les tranche de foie de veau émincées. Les mettre en attente dans un plat chaud.
- Déglacer votre poêle avec la sauce préparée. Verser sur l'émincé de foie. Savourer de suite.