**SALADE DE FOIES DE VOLAILLES AUX FRAMBOISES**



Pour 6 personnes

600 g foies de volaille

1 grosse salade frisée ou du mesculun

6 tranches de pain

20 g beurre doux

Huile d'arachide

5 cl Vinaigre de framboise

Sel fin, poivre noir

50 g beurre doux

Huile d'olive

100 g framboises fraîches :

Laver et essorer la salade.

Pour les foies de volaille :

Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile, et saisir les foies de volaille 1 minutes de chaque côté, puis ajouter une noix de beurre. Lorsqu'ils sont bien colorés, déglacer la poêle au vinaigre de framboise, laisser réduire de moitié et assaisonner de sel et de poivre.

Pour les croûtons

Tailler les tranches de pain en dés de 0,5 cm. Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre, ajouter 4 cuil. à soupe d'huile. Quand le mélange devient mousseux, verser les dés de pain et les colorer tout en mélangeant régulièrement. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant et les assaisonner de sel.

Pour le reste de la recette

Assaisonner la salade d'huile d’olive, de sel et de poivre. Au moment de servir, déposer harmonieusement les foies de volaille sur un lit de salade, ajouter les croûtons et les framboises.

Vous pouvez agrémenter cette salade de quelques rondelles de pommes de terre vapeur.