

## LES RECETTES

### Foie de veau déglacé au vinaigre

La tradition veut que l'on déglace à l'eau. Après avoir retiré le gras, le cuisinier verse quelques cuillerées d'eau dans son plat pour obtenir du jus. Aujourd'hui, de plus en plus de chefs ajoutent à l'eau une bonne cuillerée de vinaigre de vin ou de Xérès pour donner du pointu au jus.

#### Pour 4 personnes :

- 4 tranches de foie de veau de 125 g,
- 400 g d'oignons,
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive,
- 1 cuil. à soupe de vinaigre (de vieux vin ou de Xérès),
- sel, poivre.



Coupez les oignons en rondelles et versez-les dans l'huile chaude de la poêle. Couvrir jusqu'à ce que les oignons soient fondus. Disposez alors les 4 tranches de foie. Faire cuire 2 minutes de chaque côté. Ajoutez ensuite la cuillerée de vinaigre, salez et poivrez.