

**Salade aux foies de volaille et aux herbes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/salade-aux-foies-de-volaille-et-aux-herbes-p1110257-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**  
  
**- brins de ciboulette, de persil et de basilic** **- 1 cœur de** [**sucrine**](https://recettes.de/sucrine)  
**- 2 œufs de caille  
- 4** [**foies de volaille**](https://recettes.de/foies-de-volaille)  
**- 1 noisette de beurre**  
**- 2 càs de bouillon de volaille**  
**- 1 càs de vinaigre balsamique**  
**- ½ càc de moutarde à la pomme (1)**  
**- 2 càs d'huile d'olive**   
**- sel & poivre du moulin**

Laver, sécher et ciseler finement les herbes pour en obtenir 2 cuillerées à soupe.  
Faire durcir les œufs de caille pendant 4 minutes à l'eau bouillante. Les rafraîchir et les écaler.  
Laver et effeuiller le cœur de sucrine. Tapisser de belles feuilles 2 assiettes creuses.  
Parer les foies de volaille en retirant le gras, les petits nerfs et la partie fielleuse.  
Les éponger soigneusement dans du papier absorbant. Les couper en gros dés.  
Les faire revenir dans le beurre chaud pendant 2 à 3 minutes en remuant. Saler et poivrer  
Les retirer avec une écumoire et les déposer entre deux assiettes pour les garder au chaud.  
Remettre la poêle contenant le jus des foies sur feu vif.  
Ajouter le bouillon de volaille et le vinaigre en raclant les sucs avec une spatule.  
Amener à ébullition, puis transvaser le jus dans un bol.  
Mélanger avec la moutarde, un peu de sel et du poivre.  
Verser l'huile en fouettant pour émulsionner. Ajouter les herbes ciselées et bien mélanger.  
Disposer les foies de volaille tiède sur la salade. Napper de la vinaigrette aux herbes.  
Déposer les œufs de caille coupés en deux.