

## Salade de foies de volaille



### Pour 4 Croquants-Gourmands

- 1 salade nettoyée
- 400 g de foies de volaille
- huile d'olive
- 50 ml de vinaigre balsamique + un peu pour la salade
- fleur de sel aux herbes
- 2 càs d'huile de tournesol
- 20 g de beurre
- tomates cerises

- Nettoyer les foies de volaille en retirant la graisse et les petits nerfs.
- Garnir les assiettes de salade.
- Déposer les tomates coupées en 2.
- Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- Saupoudrer légèrement de fleur de sel aux herbes.
- Faire chauffer l'huile de tournesol et le beurre dans une grande poêle.
- Faire dorer rapidement les foies sur les 2 faces.
- Les retirer et les réserver au chaud.
- Dans la même poêle, verser le vinaigre balsamique et le laisser réduire un peu. Assaisonner de sel et de poivre.
- Répartir les foies bien chauds sur la salade.
- Arroser de la réduction de balsamique et servir immédiatement.