 **Foie de veau sauce crémeuse à l'oignon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/foie-de-veau-sauce-cremeuse-a-loignon-p1190034-r.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 5 tranches de** [**foie de veau**](https://recettes.de/foie-de-veau)  
**- 2 oignons**  
**- 1 càc de cassonade**  
**- 125 g de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **sec**  
**- 225 g de crème fleurette**  
**- 1 càs de feuilles de** [**thym citron**](https://recettes.de/thym-citron) **(1)**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**

Couper le foie de veau en petites lanières.   
Le faire cuire rapidement dans une cuillerée d'huile chaude, en remuant sans arrêt.  
Réserver.  
Éplucher et émincer finement les oignons (merci l'Alligator).  
Les faire blondir dans une cuillerée d'huile chaude pendant une dizaine de minutes dans la même poêle que le foie.  
Saupoudrer de cassonade et laisser caraméliser pendant 2 minutes.  
Verser le vin blanc et le laisser s'évaporer à feu vif en remuant souvent.  
Incorporer la crème et les feuilles de thym.  
Laisser mijoter 5 minutes. Saler & poivrer.  
Ajouter les lanières de foie et laisser mijoter quelques minutes  
jusqu'à ce que le foie soit bien chaud et bien nappé de sauce.  
Servir immédiatement.  
Je l'ai proposé avec une part de Gâteau invisible aux courgettes.