

CUILLER DE FOIE DE VEAU AUX BAIES DE SUREAU



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
vinaigre de vin blanc	Quantité souhaitée
fleurs de sureau	Quantité souhaitée
Oignon	35 gr (émincé)
baies de sureau	50 gr (+ 20 gr pour la décoration)
foie de veau	30 gr
Feuille de laurier	1 pc
Fâines	12 pc
feuilles de pimprenelle	Quantité souhaitée (ou autre feuille acidulées)
Sel, poivre	

Préparation

1. Au printemps cueillir des ombelles bien blanches, les secouer pour faire tomber les insectes, ne pas les laver, en remplir un bocal et remplir de vinaigre de vin blanc.

2. Oublier tout l'été au soleil, reprendre à la récolte des baies de sureau.

3. Filtrer et mettre en bouteille.

4. Enlever la coque des fâines. Les cuire 2h00 à 90°C sur une silpat. Les frotter dans ses mains pour éliminer la petite peau brune. Les torréfier quelques minutes à la poêle pour en intensifier le goût.

5. Équeuter et laver les baies de sureau, émincer les oignons et couper le foie de veau en dés de 1 cm.

6. Faire fondre les oignons dans un peu d'huile d'olive, ajouter le laurier, couvrir et laisser cuire 10 min, ajouter les baies de sureau, saler et poivrer, cuire 5 min.

7. Rissoler les dés de foie, salés et poivrés et déglacer au vinaigre de fleurs de sureau.

8. Égoutter la viande, réserver et ajouter le jus de cuisson aux baies de sureau, bien mélanger.

9. Mise en place : sur une cuillère déposer la sommité d'une branche de pimprenelle, ajouter une c. à c. d'appareil au sureau, surmonté d'un dé de foie de veau et parsemer les fâînes.
