

Foie de volaille aux œufs

Pour 4 personnes: 8 œufs; 200 g de foie de volaille; 40 g de beurre; 2 cuillerées à soupe de crème; 2 cuillerées à soupe de madère; sel et poivre du moulin.

Emincez grossièrement vos foies de volaille et faites-les revenir dans la moitié du beurre. Salez et poivrez. Après 2 minutes de cuisson, mouillez avec le madère et laissez réduire de moitié à feu vif. Battez les œufs et ajoutez-y la crème et la préparation de foies. Faites chauffer le restant de beurre et cuisez cette préparation en omelette dans une grande poêle.

Pour un repas complet et léger, accompagnez de tranches de pain grillé et d'une salade de chicorée ou de rampon.

