



Pour les tomates cerises :

Préchauffez le four à 180 °, mettez les tomates dans un plat à four sans les défaire de la grappe, saupoudrez-les avec la cassonade et le paprika, arrosez d'huile d'olive, salez, enfournez 40 mn (un délice)

Le foie entier d'un agneau, émincez en deux, mettre une couche d'épinards frais, (que vous avez cuit préalablement) mettre au centre du foie gras dénervé, enveloppez de film alimentaire comme un boudin et cuire au four vapeur 15 mn (profitez du four pour cuire le reste du foie gras envelopper de film alimentaire et de papier alu)

Faire une petite sauce avec de la coriandre, l'ail haché finement, de l'huile d'olive et le zeste d'un citron.

Servir avec des petites pommes de terre rattes, du riz ou des coquillettes.



Imprimer la recette