

Salade fraîcheur accompagnée de foie de lapin grillé

Salade au choix

1 ou 2 œufs durs par personne

Du foie de lapin ou de volaille

1/2 oignons de printemps

Des radis

Des herbes de votre choix

Quelques dés de tomates

Des croûtons de pain (facultatif)

Quelques tranches de champignons (les citronnées pour éviter qu'elles noircissent)

Vinaigrette :

2 cuillères à soupe de jus de citron

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

Sur une assiette déposez la salade, garnir avec des tranches de radis, d'oignon, et des quartiers d'œuf, les dés de tomates, des tranches de champignons et quelques croûtons de pain dorés dans de l'huile d'olive et des herbes de votre choix.

Ensuite, préparez la sauce: dans un bol versez l'huile d'olive, jus de citron, ajouter le sel, le poivre, la moutarde et mélanger les ingrédients.

Faire revenir vos foies de lapin dans une poêle, salez et poivrez. Déposez le foie à côté de votre salade. Agrémentez votre salade avec la vinaigrette juste avant de servir.

*vous pouvez évidemment assaisonner votre salade avec votre vinaigrette habituelle.

*je sale et poivre les foies de lapin et je les roule dans la farine avant de les faire revenir dans la poêle.