

L'émincé de foie au vin rouge dit "Sürlawerla" de Gilbert Schluraff

Le chef recommande 150 g à 200 g de foie par personne et précise que le foie est un des rares aliments qui prend du volume à la cuisson .

Ingrédients pour 4 personnes

pour le foie

- 800 g de foie de porc (ou de foie de veau -selon l'envie et l'état de vos finances-)
- 3 cl d'huile
- sel et poivre
- 1 filet de vinaigre de miel et de plantes

pour la sauce

- 2 à 3 échalotes (ou 1 gros oignon)
- 2 cl d'huile
- 30 g de beurre
- 1 cuillerée à soupe de farine (si possible torrifiée)
- 50 cl de vin rouge ordinaire
- 1 cube de bouillon de bœuf ou de légumes (ou 1 c à soupe de concentré de tomates ou 1 dl de fond de sauce)
- sel et poivre
- 1 cuillerée à soupe de persil haché

Réalisation de la sauce (à préparer à l'avance)

Vous pouvez la préparer 1 h avant ou même la veille et l'entreposer au frais. Chauffez l'huile et le beurre dans une poêle et faites-y revenir jusqu'à blondissement l'oignon ou les échalotes hachés. Saupoudrez avec la cuillerée de farine torrifiée et laissez brunir légèrement tout en remuant. Ajoutez le vin rouge, le cube de bouillon de bœuf ou de légumes (ou le concentré de tomates ou le de fond de sauce). Salez et poivrez. Laissez réduire cette sauce à découvert durant 15 mn.

Réalisation (peu avant de servir) de l'émincé de foie

Coupez les tranches de foie en lanières de 5 cm de long sur 0,5 cm de large et faites-les revenir dans une poêle avec l'huile très chaude. Lorsque le foie est saisi et qu'il a bien gonflé, salez et poivrez. Déglacez avec le vinaigre.

Pour la finition

Ajoutez à la sauce chaude les foies réservés avec leur suc. A partir de ce moment-là, ne laissez plus bouillir, mais laissez les ingrédients s'imprégner pendant deux minutes encore sur feu doux. Saupoudrez de persil haché. C'est prêt !

En accompagnement, servez des pommes de terre sautées (dites «*Roigebrageldi*»), des quenelles de pommes de terre (dites «*Ardaepfelpflutta*»), des galettes de pommes de terre (dites "*Grumbeerekiechle*") ou des *Spätzle*.