

Foie de lotte poêlé

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🍳 cuisson 5m

🐟 poisson 🌾 gluten

Foie de lotte poêlé sur pain grillé à l'ail.

France

INGRÉDIENTS

☐ huile	8 càs	☐ sel
☐ ail, <i>coupés en deux</i>	8 gousses	☐ poivre
☐ pain	4 tranches	☐ jus de citron
☐ foie de lotte	200 g	

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'*huile* avec l'*ail*. Quand il est bien chaud enlever l'ail pour qu'il ne brunisse pas, et griller le *pain*.
2. Enlever le pain et mettre le *foie de lotte*. Ajuster avec du *sel* et du *poivre*. Cuire quelques minutes.
3. Dresser sur le pain et y ajouter un peu de *jus de citron*.