

Lance Saupiquet

Ingrédients

- 1 foie de volaille
 - 1 oignon
 - 1 graisse d'oie
 - Quelques grains d'ail
 - 1 ou 2 cuillerées de farine
 - 1 verre de jus réduit de volaille
 - 1/2 verre de vinaigre
 - 1 bouquet garni
 - Sel, poivre
 - 1 verre de vin rouge
-

Émincer un oignon et faites-le colorer à la graisse d'oie. Hachez le foie avec quelques grains d'ail ébouillantés et ajoutés à l'oignon. Mettez une cuillerée ou deux de farine et laissez-le cuire au roux, c'est à dire jusqu'à couleur beige. Ajoutez un verre de vin rouge et 1 verre de jus réduit de volaille. Mettez 1 bouquet garni, salez, poivrez. Faites cuire 1 h 30 en ajoutant à mi-cuisson 1/2 verre de vinaigre.