

## Foie de génisse à la liégeoise

Pour 4 personnes.

750 à 800 g de foie de génisse, 1 crépine de porc, beurre, margarine, baies de genévrier, bouillon ou vin blanc, sel, poivre.

Entourer le foie d'une crépine de porc et faire revenir dans une cocotte, avec beurre ou margarine. Saler, poivrer, ajouter quelques baies de genévrier, dont quelques-unes seront concassées, et faire cuire à petit feu et à couvert, pendant environ 20 mn de chaque côté.  
Découper en tranches et servir dans la cocotte dont on aura déglacé la cuisson avec un peu de bouillon ou de vin blanc. Accompagner de pommes de terre persillées.

Pour le repas du soir, on coupera en dés les restes du foie et on les mélangera avec des oignons émincés (roussis dans beurre ou margarine) et une sauce tomate. Servir avec des pâtes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.