

## Foie de Bœuf aux carottes caramélisées et vinaigre

---

### Ingrédients pour 4 personnes

- Foie de veau : 4 tranches
- Jeunes carottes : 8
- Sucre en poudre : 1 cuil. à soupe
- Beurre : 75 g
- Rase de graines de cumin : 1 cuil. à soupe
- Bouquet de ciboulette : 1
- Vinaigre de framboises : 10 cl
- Huile : 1 cuil. à soupe
- Sel
- Poivre



### Préparation

- Épluchez et coupez les carottes en tronçons. Disposez-les dans une sauteuse. Couvrez d'eau à fleur. Ajoutez 40 g de beurre, le sucre, les graines de cumin, du sel et du poivre.
- Portez à ébullition, laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la sauteuse.
- Augmentez le feu sous la sauteuse et poursuivez la cuisson en remuant jusqu'à ce que les carottes soient légèrement caramélisées. Maintenez au chaud.
- Dans une poêle avec 15 g de beurre et l'huile, faites revenir les tranches de foie 3 minutes de chaque côté à feu moyen. Retirez-les de la poêle et réservez au chaud.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié en grattant le fond de la poêle avec une cuillère en bois. Incorporez le reste de beurre. Salez et poivrez.
- Servez chaud, nappé de sauce et parsemé de ciboulette ciselée.