

## Toasts de foies de volaille sautés

Pour 6 personnes

3 tranches de pain de mie  
200 g de foies de volaille  
100 g d'oignon  
10 cl de vinaigre de framboises  
100 g de beurre  
Sel et Poivre  
½ botte de persil



Détailler les tranches de pain de mie pour faire 12 toasts.

Mettre sur une plaque et les faire griller sur un côté ; réserver.

Eplucher les oignons et les émincer.

Les faire revenir avec 50 g de beurre et les faire dorer, puis déglacer avec la moitié du vinaigre et réserver au chaud.

Faire revenir les foies avec le reste de beurre, saler et poivrer et déglacer avec le reste du vinaigre.

Couper en deux les gros foies.

Placer les toasts sur un plat, le côté non grillé vers soi, mettre un peu d'oignon puis le foie.

Ajouter au moment de servir du persil haché.

Servir chaud.