

EMINCE DE FOIE DE PORC

(4 personnes)

450-500 g de foie de porc émincé (env. 150 g par personne)

1 oignon moyen émincé assez fin

1-2 c. à soupe de farine

vin blanc

2 petits cubes carrés Maggi

poivre du moulin

beurre de cuisine

Chauffer le beurre dans une poêle et y faire revenir l'oignon à feu vif, ajouter le foie émincé et le rôtir rapidement à feu vif (ne pas le cuire trop longtemps il devient dur) !

Ajouter la farine et mélanger rapidement jusqu'à ce que l'on ne voit plus la farine blanche. Ajouter le vin blanc (2 verres ou davantage, à voir la consistance de la sauce) et les cubes Maggi et bien remuer jusqu'à bonne consistance de la sauce. Poivrer et rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson (**qui doit être rapide !**) avec un peu d'Aromate ou de sel. Ne plus cuire et servir immédiatement avec un riz au safran.

RIZ AU SAFRAN « Marie-Claire »

(4 personnes)

1 tasse de riz « Carolina » ou « oncle Benz »

½ tasse de vin blanc

1 ½ tasse d'eau (ou éventuellement 1 tasse de vin et 1 tasse d'eau !)

1-2 sachet de safran en poudre

2 petits cubes Maggi carrés

huile ou beurre à rôtir

Chauffer l'huile ou le beurre, y faire revenir les oignons, sans les griller (ils doivent rester transparents !)

Ajouter le riz – bien mélanger

Ajouter le safran

Ajouter le vin blanc, puis l'eau

Ajouter les cubes de bouillon

Amener à ébullition et cuire env. 20 minutes à feu doux (ou amener à ébullition, couvrir et éteindre la plaque, on réchauffera le riz à la dernière minute et contrôlera sa cuisson finale).

Rectifier l'assaisonnement