

BROCHETTES DE FOIES DE LAPIN AU CHORIZO



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

Pour 4 personnes:

12 foies de lapin

une vingtaine de fines tranches de chorizo pas trop fort

8 oignons nouveaux

1 c.à café d'huile d'olive

sel et piment d'Espelette

Parer les foies de lapin (vérifier qu'il ne reste pas de fiel et les couper en 4 ou 5 morceaux). Réserver.
Peler les oignons et couper en grosses rondelles, les faire revenir 1 minute sur chaque face avec l'huile d'olive, à la plancha ou dans une poêle à fond épais bien chaude.

Enfiler les tranches de chorizo, les rondelles d'oignons et les morceaux de foies de lapin sur des brochettes en alternant les différents ingrédients.

Dans la poêle ayant servi à cuire les oignons, ou toujours à la plancha, saisir les brochettes en les tournant de tout côté et terminer la cuisson pendant une minute ou deux pour que le foie soit cuit mais rose dedans

Saler, saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette et servir avec une salade bien relevée.