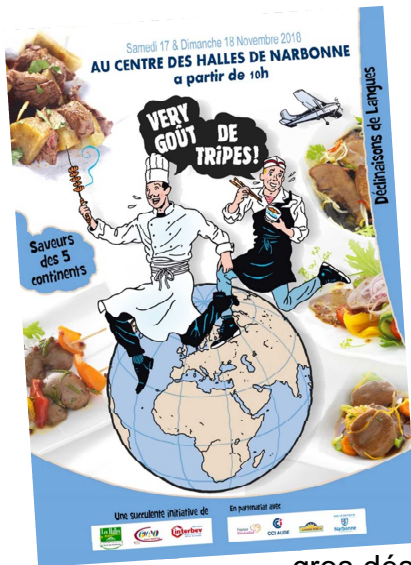


# Mini brochettes de foie de veau, caramel de miel



**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**

**Pour 4 personnes**

2 tranches de foie de veau épaisses  
1 petit bouquet de coriandre  
1 c. à c. de gingembre frais râpé  
10 cl de bouillon de veau  
5 c. à soupe de miel liquide  
1 c. à soupe de sauce soja  
1 c. à soupe d'huile d'arachide  
1 pincée de poudre aux 4 épices  
Sel et poivre du moulin

- Couper le foie de veau en gros dés, laver et ciseler finement la coriandre.

- Chauffer une poêle avec l'huile, colorer les dés de foie de veau 2 à 3 minutes à feu modéré, les salez, les poivrer, les enfilez sur des piques en bois et réserver au chaud.
- Préparer le caramel de miel : porter le miel à ébullition, verser le bouillon de veau, ajouter la poudre aux 4 épices, le gingembre et la sauce soja, laisser réduire pour obtenir un caramel sirupeux.
- Tourner les mini brochettes de foie de veau dans le caramel de miel pour bien les enrober et les saupoudrer de coriandre avant de les servir accompagnées d'un velouté de petits pois.



## Le conseil des copines

Vous pouvez préparer cette recette avec des tranches de foie de veau poêlées et les napper de caramel de miel.

*Recette extraite du livret de recettes « Les copines aiment la viande et la cuisinent »*