



2 salles
70 couverts

Le Vivier
13, rue des Marchaux Nancy
IODÉ



Ingrédients :

- 600 grs de foie de lotte bien frais
- sel de Guérande , poivre
- 2 feuilles de laurier
- 4 rondelles oignon
- 2 rondelles de citron
- 6 rondelles de carotte
- 2 clous de girofle
- 4 cl d'alcool de mirabelle
- 1 bocal le Parfait de 500g pour stérilisation

Dénover les foies de Lotte, les escaloper épaisseur 1 cm, les poser à plat et saler poivrer légèrement sur les deux faces. Remplir le bocal avec le foie de lotte en intercalant carotte, oignons, mettre en dernier les feuilles de laurier, clous de girofle et rondelles de citron. Verser les 4cl d'alcool de mirabelle et stériliser le bocal. Ouvrir après deux jours de repos au réfrigérateur. **BON APPÉTIT !**



Stéphane Rivière

Terrine de foie de lotte