



Foie Dans Le Papier

Kağıtta Ciğer



1/2 kilo de foie de bœuf
2 oignons moyens
2 tomates
2 poivron vert
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1/2 cuillère à café de cumin
1/2 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

- # Coupez les oignons en demi-cercle. Rajoutez du sel puis mélangez avec vos mains.
- # Coupez les foies en petit morceau, puis les piments à 1 cm de taille.
- # Mettez les ingrédients dans un bol. Rajoutez de l'huile, du cumin, du poivron noir et du sel puis mélangez.
- # Coupez le papier huilé de façon à contenir 4 morceaux.
- # Partagez les ingrédients au milieu puis fermez serrément.
- # Mettez les paquets de foies dans un plat. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 1/2 heure.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Vous pouvez faire cuire ce plat sans enruler dans un papier, en mettant dans un plat de cuisson et en couvrant.