



Bifteck De Foie

Ciğer Bifteği



1 kg. De foie de bœuf
4 tomates moyennes
2 oignons moyens
4 poivres vert
5 cuillère à soupe d'huile végétale
1,5 cuillère à thé de sel
Pour frire;
1 tasse de thé d'huile végétale

- # Coupez finement les oignons, laissez cuire dans l'huile jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Rajoutez du piment coupé en gros. Laissez cuire jusqu'à que la couleur change. Rajoutez les tomates râpés et du sel. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
- # Coupez la foie de bœuf en forme de bifteck. Laissez attendre dans un bol qui contient de l'eau froide pendant 10 minutes. Prenez dans un filtre puis filtrez l'eau.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Grillez les biftecks des deux côtés.
- # Placez les biftecks dans une casserole peu profonde. Étalez le mélange d'oignon dessus.
- # Fermez la casserole, laissez cuire à moyenne puis à basse température pendant 15-20 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B: Il est conseillé d'utiliser une poêle car la foie colle très rapidement au fond de la casserole.