

# FEGATO ALLA VENEZIANA ET POLENTA AU PARMIGIANO REGGIANO

(Foie de veau et polenta au parmesan)

@chefzanoni\_simone dans les cuisines du restaurant @legeorgeparis

## 4 personnes

### Ingrédients

#### Pour le foie

- 250 g de foie de veau (ayant reposé une journée au réfrigérateur, emballé dans un linge propre)
  - 50 g de beurre doux
  - 30 g d'huile d'olive
  - 20 g de vinaigre de vin blanc
  - 2 cl de Brandy ou de Cognac
  - 1 gros oignon blanc doux des Cévennes (à défaut un autre oignon)
  - 3 feuilles de sauge (au moins)
  - 2 feuilles de laurier
  - Du sel fin
  - Du poivre noir
  - De la farine
  - De l'eau
  - 1 louche de bouillon (volume d'eau avec une carcasse de poulet, de la couenne de guanciaie pour un bouillon animal ou des légumes pour un bouillon végétal, des croûtes de Parmigiano Reggiano, du sel, du poivre, de l'ail et des aromates.
- Tout cela selon votre goût et ce que vous avez à disposition)



#### Pour la polenta

- 250 g de farine de maïs (semoule pour polenta)
- 1 l d'eau bouillante avec du gros sel
- 150 g de Parmigiano Reggiano râpé
- 50 g de beurre doux
- Quelques feuilles de sauge
- 1/2 cuillère à soupe de gros sel
- Du poivre

### Préparation

1 - Débuter la polenta en versant la semoule de maïs dans l'eau bouillante contenant le gros sel. Bien mélanger à l'aide d'un fouet, baisser le feu et cuire pendant 30 à 40 minutes.

Note : la polenta va paraître liquide au départ mais c'est normal, elle va épaissir en cuisant.

2 - Surveiller la cuisson de la polenta, en mélangeant régulièrement.

La polenta doit devenir crémeuse.

3 - Couper le foie en fines tranches puis chaque tranche en fines lamelles.

Débarrasser ces lamelles sur une plaque, saler, poivrer et réserver.

- 4 - Émincer l'oignon et le faire cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter du sel et du laurier. L'oignon ne doit pas colorer. Réserver.
- 5 - Faire fondre le beurre avec la sauge à feu doux. Faire rôtir doucement, il faut obtenir une coloration « noisette ».
- 6 - Ajouter le Parmigiano râpé dans la polenta et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 7 - Ciseler finement un peu de sauge et l'ajouter à la polenta ainsi qu'un peu de poivre. Mélanger à nouveau.
- 8 - Ajouter le beurre rôti à la sauge dans la polenta et mélanger encore. Goûter puis corriger l'assaisonnement si nécessaire et réserver.
- 9 - Fariner légèrement les lamelles de foie préalablement réservées puis les mettre à cuire dans une poêle très chaude avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre.  
Conseil : le foie doit cuire très rapidement, il doit être saisi et ne surtout pas bouillir !
- 10 - En fin de cuisson ajouter le vinaigre, puis le Brandy ou le Cognac ainsi qu'une louche de bouillon.
- 11 - Débarrasser les lamelles de foie dans la poêle avec l'oignon précédemment cuit et ajouter deux noisettes de beurre. Retirer le laurier et ajouter un peu de sauge finement émincée.
- 12 - Retravailler et réchauffer légèrement la polenta (ajouter un peu de bouillon si nécessaire).
- 13 - Dresser la polenta dans un plat de présentation.
- 14 - Mélanger correctement le foie avec les oignons et le beurre. Goûter puis corriger l'assaisonnement si nécessaire.  
Ajouter le foie sur la polenta.
- 15 - Parsemer d'un peu de sauge finement ciselée et ajouter un filet d'huile d'olive.