

# LINGUINE AU FOIE GRAS



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

130 g foie gras cuit  
400 g linguine ou tagliatelle  
2 cubes de fond de volaille  
20 cl crème fraîche  
muscade  
moulin poivre 5 baies  
- décoration -  
baies roses

Commencez par prendre le foie gras (*bien frais, ça marche mieux !*) et coupez environ 50 g en fins copeaux. Déposez-les sur une planche ou une assiette recouverte de papier sulfurisée et réservez au frigo.

Coupez le reste de foie gras (environ 80 g) en petits cubes et posez-les dans un petit bol.

Mettez les 2 cubes de fond de volaille dans une grande poêle avec un fond d'eau. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à dissolution des cubes.

Ajoutez la crème fraîche et un peu de muscade, mélangez bien pour avoir une sauce homogène et laissez mijoter sur feu moyen jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir.

Dès que la sauce est un peu épaisse, baissez le feu sur très doux et laissez au chaud.

Faites bouillir une casserole d'eau salée.

À ébullition, mettez les pâtes dans l'eau et faites cuire le temps indiqué sur le paquet.

Pendant que les pâtes cuisent, versez les cubes de foie gras dans la sauce et laissez fondre à feu doux en remuant de temps en temps.

À la sonnerie de fin de cuisson, égouttez les pâtes.

Versez les pâtes dans un plat de service. Ajoutez la sauce et mélangez bien.

Saupoudrez de poivres 5 baies fraîchement moulu, déposez délicatement les copeaux de foie gras et décorez de quelques baies roses.

C'est prêt !! 😊

