

Tagliatelles Sauce Foie Gras et Lamelles de Truffe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- FOIE GRAS DE CANARD	100g
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- MAIZENA	1 c à soupe
- TRUFFE(S)	30-35g
- FLEUR DE SEL	
- PERSIL	un peu
- PARMESAN RAPE	Selon votre goût
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans un caquelon, faites doucement chauffer la crème. Salez et poivrez.
- Coupez le foie gras en dés.
- Détaillez les truffes en lamelles. Conservez-en quelques-unes pour la décoration des pâtes. Emincez le reste en petits dés.
- Intégrez les dés de foies gras et de truffes dans la crème chaude. Liez la sauce avec la maïzéna et réservez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et nappez de sauce au foie gras truffée. Décorez de quelques lamelles de truffe et ajoutez quelques grains de fleur de sel.
- Saupoudrez de persil et de parmesan selon votre goût.

