

## *Tortellonis au Fromage Sauce Foie Gras*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- TORTELLINI	300g au fromage
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- FOIE GRAS DE CANARD	50g
- CORIANDRE FRAIS	
- PARMESAN RAPE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites pocher les tortellinis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (3-4 minutes environ).
- Entre temps, faites chauffer une poêle avec une noix de beurre. Lorsque les tortellinis sont cuits, égouttez-les le mieux possible et poêlez-les doucement. Salez et poivrez.
- Coupez le foie gras en dés. Réservez-en deux.
- Saupoudrez avec le fond de veau puis versez la crème fraîche et intégrez les dés de foies gras
- Mélangez doucement et laissez réduire. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un peu de coriandre.
- Servez en garnissant du foie gras réservé ainsi que du parmesan râpé.

