

## Capellini Sauce Foie Gras et Bacon Grillé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- CAPELLINI	300g
- FOIE GRAS D'OIE	100g
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- BACON(S)	10-12 tranches
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, grillez le bacon coupé en lanières dans un peu d'huile. Réservez.
- Dans la même poêle, déglacez avec la crème et intégrez le foie gras coupé en dés. Poivrez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses puis nappez de sauce au foie gras et garnissez d bacon grillé.
- Saupoudrez de parmesan râpé avec de servir.

