

TAGLIATELLES À LA FONDUE DE POIREAUX ET AU FOIE GRAS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	250 - 300g
- FOIE GRAS DE CANARD	200g (frais)
- ECHALOTE(S)	2
- POIREAUX ENTIERS	3 petits
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez les poireaux et coupez-les en tronçons de 3 à 4 cm. Emincez-les ensuite dans le sens de la longueur.
- Emincez les échalotes finement.
- Dans un poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre, et faites-y revenir les échalotes. Ajoutez ensuite les poireaux et le sucre. Laissez fondre doucement à couvert. Salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée bouillante le temps nécessaire et égouttez-les.
- Coupez le foie gras en gros dés et conservez-les au frais.
- Juste avant de servir, faites chauffer une poêle et faites revenir les dés de foie gras pendant 30 secondes. Salez et poivrez.
- Servez un peu de pâtes avec les poireaux et nappez ensuite d'un peu de graisse de canard chaude avec quelques dés de foies gras cuits.

