***PL-1194***

# *Fusilli aux Foies de Génisse, Paprika et Poireaux Étuvés*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## ***Ingrédients:***

| | |
|---|---|
| - FUSILLI (PÂTES) | 500g |
| - POIREAUX ENTIERS | 3-4 |
| - FOIE DE GÉNISSE | 500-600g |
| - PAPRIKA | 1 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE | 30-40 cl |
| - CITRON(S) | 2 c à soupe de jus |
| - PIGNONS DE PIN | 2 c à soupe |
| - PARMESAN RAPE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

## ***Recette:***

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Détaillez le foie en dés.
- Grillez à sec les pignons de pin.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez pus huilez légèrement. Réservez.
- Pendant ce temps, faites étuver la julienne de poireaux dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Saupoudrez d'½ c à soupe de paprika puis versez les ¾ de crème fraîche. Ajoutez le jus de citron et laissez épaissir légèrement. Réservez.
- Faites griller les dés de foie dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Saupoudrez du reste de paprika puis déglacez 20 secondes avec le reste de crème.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses. Nappez-les de poireaux étuvés puis surmontez des dés de foie grillés. Ajoutez les pignons de pin et saupoudrez enfin de parmesan.