

## *Pennes aux Foies de Volaille, Champignons Grillés et Parmesan Râpé*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	400g
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- OIGNON(S)	1/2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- VIN BLANC SEC	15 cl
- MASCARPONE	100g
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- COGNAC	3-4 c à soupe
- FOND DE VEAU	1 c à café
- AIL EN POUDRE	un peu
- PARMESAN RÂPÉ	Fraîchement râpé
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Mixez le parmesan coupé en dés au Monsieur Cuisine 30 secondes/vitesse 7-10. Réservez au frais.
- Parez les foies de volaille et coupez-les en dés.
- Emincez l'oignon.
- Détaillez les champignons en dés.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez.
- Entre temps, faites revenir l'oignon et les dés de foies dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le cognac et flambez.
- Intégrez-y alors les champignons. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Lorsque les champignons ont pris couleur, ajoutez le fond de veau et versez le vin blanc. Laissez réduire de moitié à découvert.
- Incorporez finalement le mascarpone et la crème liquide. Conservez au chaud.
- Lorsque les pâtes sont égouttées, versez la sauce aux foies sur celles-ci et mélangez sur feu doux.
- Servez dans des assiettes creuses et saupoudrez le tout de parmesan fraîchement râpé.