

## *Poulet et Foie de Volaille, Sauce Crème Foie Gras*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- Blancs de Poulet	450g
- Paprika	un peu
- Foies de Volaille	400g
- Crème Fraîche	200 ml
- Foie Gras de Canard	100g
- Coriandre Frais	
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Nettoyez et coupez les foies de volaille en dés (pas trop petits).
- Taillez également les blancs de poulet en dés de la même grosseur.
- Faites griller les dés de foies de volaille dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, grillez les dés de poulet. Assaisonnez de paprika, sel et poivre.
- Replacez ensuite les foies dans la poêle puis déglacez avec la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- Intégrez ensuite le foie gras de canard et laissez lier la sauce doucement.
- Au moment de servir, saupoudrez de coriandre ciselé.

