

Pâtes aux Foies de Volaille, Sauce Crème et Vinaigre Balsamique

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Spirelli (Pâtes)	500g multicolores
- Foies de Volaille	450g
- Vinaigre Balsamique	3 c à soupe
- Vin Blanc Sec	10 cl
- Crème Fraîche	250 ml
- Crème Balsamique	(à la framboise)
- Ail en Poudre	
- Persillade	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et coupez les foies en dés.
- Faites-les revenir avec un peu d'huile dans un grand wok. Assaisonnez d'ail, de persillade puis salez et poivrez.
- Déglacez avec le vinaigre balsamique. Laissez réduire de moitié puis ajoutez le vin blanc. Portez à ébullition et ajoutez la crème fraîche.
- Laissez épaissir quelques minutes puis introduisez les pâtes cuites dans la sauce.
- Mélangez le tout et servez dans des assiettes creuses.
- Nappez d'un filet de crème balsamique à la framboise.

