

Tortiglioni aux Foies de Volaille, Porto et Haricots Verts

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Tortiglioni	400-450g
- Haricots Verts	300g
- Foies de Volaille	400g
- Échalotes	1
- Porto	75 ml
- Crème Fraîche	100-125 ml
- Saugé	10 feuilles
- Parmesan en Bloc	A râper fraîchement
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Nettoyez les foies de volaille puis taillez-les en dés.
- Emincez l'échalote finement.
- Faites-la suer dans une poêle avec de l'huile d'olive, puis ajoutez les foies de volaille et laissez colorer.
- Introduisez ensuite la sauge puis déglacez avec le porto et laissez le liquide s'évaporer.
- Arrosez avec la crème puis intégrez le jus d'1/2 citron. Salez et poivrez. Réservez.
- Equeutez les haricots et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Ajoutez les pâtes dans la sauce des foies ainsi que les haricots. Rectifiez l'assaisonnement.
- Remuez et laissez les pâtes s'imbiber de la sauce.
- Servez dans des assiettes creuses avec du parmesan fraîchement râpé.

