

TAGLIATELLES AUX FOIES DE VOLAILLE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	400g
- OIGNON(S)	1
- FOIE(S) DE VOLAILLE	350g
- AIL EN POUDRE	un peu
- CREME FRAICHE	250 ml
- CIBOULETTE	3 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à c (à l'ancienne)
- OEUF(S)	2 battus
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN RAPE	selon le goût

Recette:

- Hachez l'oignon finement. Coupez les foies de volaille en morceaux.
- Faites chauffer de l'eau salée et faites-y cuire les tagliatelles le temps nécessaire.
- Dans une casserole, faites fondre l'oignon haché dans du beurre chaud. Ajoutez l'ail en poudre et laissez l'oignon prendre couleur.
- Placez les foies dans la casserole et laissez cuire 2 à 3 minutes en remuant continuellement.
- Salez et poivrez.
- Incorporez la crème fraîche et la moutarde. Portez le tout à ébullition tout en mélangeant.
- Retirez du feu et incorporez les œufs battus dans la sauce. Rectifiez l'assaisonnement. Saupoudrez de ciboulette hachée.
- Egouttez les pâtes puis mélangez-les avec la sauce.
- Servez immédiatement avec du parmesan.

