

Spirelli aux Foies de Volaille et Chorizo à la Crème

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	300g
- CHORIZO	75g (doux)
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- MIEL	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole et faites y cuire les pâtes le temps nécessaire. Egouttez.
- Pendant ce temps, coupez le chorizo en chips.
- Nettoyez et coupez les foies en dés.
- Dans une première poêle, faites griller à sec le chorizo. Ajoutez la crème et le concentré de tomates. Laissez réduire. Réservez.
- Dans une seconde poêle, faites cuire les foies de volaille dans du beurre chaud. Salez et poivrez généreusement. Lorsque les foies sont bien cuits, ajoutez un peu de miel pour les glacer. Réservez.
- Servez les pâtes avec la sauce crème chorizo et surmontez des foies de volaille glacés au miel. Saupoudrez de persil.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec du gruyère râpé ou du parmesan si vous le souhaitez.

