

Macaronade au foie gras



Préparation 15 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

450 g de pennes (pâtes italiennes)

1 lobe de foie gras cru de 600-700 g)

1/4 l de crème liquide

50 g de parmesan fraîchement râpé (j'en mets 60-65 g)

3 branches de persil plat

1 bouquet garni

10 cl d'huile d'olive (je n'ai pas mis l'huile)

Porter une grande marmite d'eau à ébullition. Ajouter du gros sel, l'huile d'olive si vous la mettez, et le bouquet garni. Faire cuire le temps indiqué sur le paquet de pâtes. Égoutter les pâtes.

Détailler le foie gras en dés de 1,5 cm, les saler et les poivrer.

Dans une poêle très chaude anti-adhésive sans matière grasse, faire revenir les dés de foie gras en le remuant pour qu'ils dorent de tous côtés. Les égoutter sur du papier absorbant.

Retirer le gras de la poêle et sans la laver y ajouter la crème, verser les pâtes, remuer et ajouter les dés de foie gras. Terminer en ajoutant le parmesan râpé et rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu.

Servir aussitôt dans des assiettes creuses en saupoudrant d'un peu de persil ciselé.

Conseils : je vous rappelle que pour le foie gras ne rende pas trop de graisse à la cuisson il faut qu'il soit le plus frais possible (vérifier donc bien la date d'emballage) et bien sûr choisissez une qualité extra pour ne pas avoir de mauvaise surprise.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>