Pâtes fraîches au foie gras

Par JFB le jeu 04/10/2007 - 11:33

200 g de foie gras d’oie très froid

300 g de pâtes fraîches au choix

20 cl de crème liquide

20 gr de morilles séchées

2 cuillères à soupe de fond de volaille déshydraté

2 cuillères à soupe de vin de Xérès

1 pincée de noix de muscade râpée

20 gr de beurre

1 brin de romarin

Huile d’olive

Sel, poivre du moulin

12 brins de ciboulette

Rincer les morilles et les mettre dans un grand bol d’eau tiède. Laisser tremper 8h puis les retirer délicatement de l’eau. Les déposer sur un torchon propre. Prélever 15cl du liquide de trempage sur le dessus du bol (attention il peut y avoir du sable au fond du bol, éventuellement filtrer cette eau) et mettre dans une casserole. Dès que l’eau est chaude, ajouter le fond de volaille déshydraté en fouettant pour bien mélanger. Porter à ébullition, réduire le feu et ajouter la crème, le vin, le sel, le poivre, la noix de muscade et les morilles. Laisser frémir à feu doux une dizaine de minutes en remuant régulièrement. Goûter la sauce et rectifier l’assaisonnement. Pendant ce temps, couper 100 gr de foie gras encore froid en fins copeaux à l’aide d’un économe et réserver sur une assiette. Couper le foie gras restant en petits

cubes. Faire cuire les pâtes "al dente" dans un grand volume d’eau bouillante salée dans laquelle vous aurez ajouté le brin de romarin et un peu d’huile d’olive. Egoutter rapidement et mettre les pâtes dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Hors du feu, ajouter les cubes de foie gras dans la sauce. Remuer quelques secondes. Verser la sauce sur les pâtes et mélanger délicatement. Répartir les pâtes dans des assiettes creuses préchauffées et répartir les copeaux de foie gras sur chaque assiette. Décorer de brins de ciboulette coupés en tronçons de 2 ou 3cm et servir aussitôt.

Natacha Guego

-

Catégorie
Agenda Culturel