

### **Pâtes fraîches au foie gras et aux truffes du Périgord**

Votre marché (6 personnes) :

600 g de pâtes fraîches

1 foie gras de canard

1 dl de crème fraîche

2 belles truffes

5 cl de madère

Huile

Sel et poivre.

### **Pâtes fraîches au foie gras et aux truffes du Périgord**



Préparation :

Une heure avant, couper le foie gras en six escalopes égales, saler, poivrer puis arroser de la moitié du madère. Mettre à mariner au réfrigérateur.

Pendant ce temps, cuire les pâtes dans l'eau avec quelques gouttes d'huile. Rafraîchir aussitôt et les égoutter.

Récupérer la marinade et la faire réduire aux trois quarts dans une casserole.

Au moment de servir, mettre dans une poêle antiadhésive chaude les escalopes de foie. Les laisser cuire 1 mn sur chaque face puis les réserver au chaud sur un papier absorbant.

Jeter ensuite les pâtes dans la marinade.

Ajouter la crème fraîche, réduire à nouveau de moitié, puis ajouter, hors du feu, la graisse que les escalopes ont rendues après cuisson.

Dans une petite casserole, sur le coin du feu, émincer finement les truffes. Mettre le restant de madère et 1 cuillère d'eau. Laisser chauffer tout doucement.

Disposer sur chaque assiette une portion de pâtes, émincer une escalope de foie et répartir les truffes.