



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tagliatelles au foie gras .



Ingrédients :

- 2 c.à.c de parmesan râpé
- 2 c.à.s de crème fraîche épaisse
- 2 tranches de foie gras
- 200 g de tagliatelles
- Sel, poivre, 5 baies

- Faire cuire les tagliatelles al dente 8 - 9 minutes à l'eau bouillante légèrement salée
- Faire fondre dans une casserole des morceaux de foie gras avec la crème fraîche
- Lorsque les pâtes sont cuites les mettre dans un plat
- Verser par-dessus la sauce au foie gras, parsemer légèrement de parmesan râpé
- Rectifier l'assaisonnement