LINGUINE AUX CÈPES ET AU FOIE GRAS

Temps de préparation
20 minutes

Temps de cuisson
20 minutes

Niveau de difficulté
★ ★

Ingrédients pour 6 personnes

500g de cèpes
1 gousse d'ail de Lautrec
10 branches de persil plat
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
400g de foie gras frais
400g de linguine
Sel, poivre

Préchauffer le four à 210°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette
Nettoyer et couper les cèpes en lamelles.

Eplucher et écraser l'ail, et hacher le persil.

Couper le foie gras en cubes d'environ un centimètre.

Déroulement de la recette
Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.

Verser l'huile dans une sauteuse, et faire revenir l'ail et les cèpes pendant dix minutes.

Faire cuire les pâtes.

Dans une poêle antiadhésive, faire revenir à feu vif le foie gras sans graisse et pendant 1 ou 2 minutes, il doit être coloré sans trop fondre...

Ajouter les cèpes et laisser sur feu très doux.

Egoutter les pâtes et verser dans la sauteuse avec les cèpes et le foie gras.

Ajouter le persil, du sel, du poivre et mélanger.

Servir très chaud.

Préférez l'ail de Lautrec, plus digeste et plus raffiné.

La difficulté de ce plat réside dans la cuisson du foie gras qui ne doit pas trop fondre : donc surveillez bien sa cuisson...

Linguine ou autres pâtes longues feront l'affaire pour ce plat si gourmand... et réalisé en peu de temps !