

Tagliatelles aux truffes et copeaux de foie gras

Pour 4 personnes entrée

Ingrédients

350 gr de tagliatelles fraîches
150 g de foie gras cru
60 gr de carpaccio de truffes
30 cl de crème fraîche liquide
15 cl de fond de veau
Huile d'olive extra vierge
2 cl d'Armagnac
Sel et poivre
Fleur de sel

Recette

Porter le fond de veau à ébullition dans une casserole à feu moyen et ajouter l'armagnac que vous aurez préalablement flambé. Réduire le feu sur un feu moyen.

Ajouter quelques lamelles de carpaccio de truffes et la crème. Saler et poivrer.

Ajouter 20 g de foie gras cru coupé en tout petit morceaux. Laisser fondre le foie gras dans la sauce pendant 10 minutes à feu doux et rectifier l'assaisonnement.

Cuire les tagliatelles en les plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante. Normalement, des tagliatelles fraîches seront al dente en à peine 2 ou 3 minutes. Egoutter les tagliatelles et verser un filet d'huile d'olive dessus.

Répartir les tagliatelles dans 4 assiettes et les napper avec la sauce. Recouvrir avec les fines tranches de truffe et avec le foie gras coupé en fin copeaux.

Déposer quelques cristaux de fleur de sel sur les copeaux de foie gras et servir

Bon Appétit !