

Riccia aux foies de volaille, sauce crémeuse au foie gras



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 250 g de riccia
- 500 g de foies de volailles
- 1 bloc de foie gras d'environ 200 g
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- sel
- poivre du moulin

1. Dans une sauteuse, faire revenir les foies de volailles dans 1 cuillerée à soupe d'huile, pendant 5 à 10 minutes. Les ôter de la sauteuse et réserver.

2. Ecraser le foie gras à la fourchette, le faire fondre à feu doux dans la sauteuse, puis ajouter la crème fraîche. Saler et poivrer. Remettre les foies de volailles dans la sauce.

3. Faire cuire les riccia dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter, les mettre dans le plat de service et napper des foies de volailles.

Remarque : pour une version moins rustique, passer la sauce foie gras - crème au mixer afin qu'elle devienne lisse.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniacuisine.vox.com>