

Macaronade au foie gras

(d'après la recette d'Huguette)

(Les carnets de Julie)



Ingédients

300 g de **macaronis** (éventuellement tagliatelles)
300 g de **foie gras cru** en escalopes de 1,5 cm d'épaisseur environ
20 g de **truffes** (fraîche ou en conserve) (facultatif)
200 g de **champignons de paris**
1 CS de **floc de Gascogne** (ou porto, madère)

Sel et poivre

1 CS à soupe de **graisse de canard**

NB : Hélène Darroze utilise des girolles ; des cèpes seront aussi les bienvenus,,,

Préparation :

- Porter à ébullition une grande casserole d'eau bouillante.
- Laver et émincer les champignons.
- Saler et poivrer le foie gras. Déposer les escalopes de foie dans une poêle chauffée à feu moyen. Laisser cuire et dorer légèrement 1 min 30 de chaque côté environ.
- Jeter les pâtes dans l'eau. Les laisser cuire selon le temps prévu sur l'emballage,
- Réserver les escalopes et jeter les champignons dans la poêle avec la graisse rendue. Saler et poivrer et laisser dorer en remuant souvent. Déglacer avec le floc. Incorporer les truffes émincées, remuer et réserver.
- Pendant ce temps, chauffer à feu doux la graisse de canard dans une sauteuse. Égoutter les pâtes et verser dans la sauteuse. Remuer et incorporer les champignons.
- Répartir les pâtes dans les assiettes et poser sur les pâtes les escalopes de foie,