

## Spaghetti au foie gras et aux truffes



Pour 4 :

- 500g de spaghetti
- 4 belles tranches de foie gras mi-cuit
- un peu de graisse de canard ou d'oie selon votre foie gras
- 1 grosse ou 2 petites branches de céleri bien blanc et craquant
- 1 csoupe persil haché (environ 1/4 de bouquet de persil)
- 1 pointe piment Espelette
- 2 lamelles de truffe
- 1 csoupe huile de truffe
- 1/2 ccafé à 1 ccafé de vinaigre balsamique vieux, au goût

Cuire les spaghetti dans une très grande quantité d'eau bouillante salée selon les instructions du paquet.

Pendant ce temps, couper le foie gras en petits dés d'environ 1cm de côté, pas plus petit sinon les dés disparaîtraient sous l'effet de la chaleur des pâtes...

Peler le céleri branche et le couper en une minuscule brunoise

Idem pour les 2 lamelles de truffe (je les ai prises en conserve)

Laver le persil, ne garder que les feuilles, les ciseler finement.

Quand les pâtes sont cuites, les égoutter puis les reverser dans la casserole de cuisson vide en ajoutant un peu (très peu) de graisse de canard ou d'oie. Mélanger. La graisse doit être en quantité juste suffisante pour empêcher les pâtes de coller pendant qu'elles vont refroidir un peu, afin de minimiser la fonte des dés de foie gras.

Quand les pâtes sont encore bien chaudes mais plus brûlantes, ajouter le céleri, l'huile de truffe, mélanger, ajouter le foie gras, le persil, le piment d'Espelette, mélanger, goûter, rectifier en sel et piment. Ajouter enfin le balsamique, d'abord 1/2 ccafé, mélanger, goûter, rajouter encore 1/2 ccafé de balsamique selon votre goût.

Répartir dans les assiettes, saupoudrer de la brunoise de truffe et d'un poil de piment d'Espelette, juste pour la couleur, servir.

