

Pour 8 personnes - 300g foie - 500/600g pâtes

Jambon blanc
viande porc en gelée
champignons Paris
Truffe
Foie rouge - terre
Crème

Nouilles au foie gras

Cuire les nouilles à l'eau salée (Entre 500 à 600g). Choisir des nouilles larges.
Pendant ce temps, préparer les ingrédients

suivants :

1/ Prendre une tranche de jambon blanc (moelleux) assez épaisse et la découper en petits cubes. remplacée par viande de porc

2/ Prendre une (banque de porc) en gelée. Mettre de côté la gelée. Découper la viande porc en ^(environ 2) petits cubes (5 mm x 5 environ)

3/ Prendre des champignons de Paris (300 à 400g) bien frais ; les laver, tailler peu de queue et les trancher en lamelles. Les faire revenir à l'huile d'olive (rapide-ment) et les tenir un peu fermes. + des nouilles si possible.

4/ Préparer une grosse truffe, la couper en très petits cubes et garder le jus qui l'accompagne.

5/ Prendre environ 300g de foie gras frais ou à défaut en conserve (plutôt du foie de canard) En faire des cubes assez grands (environ 1 cm 1/2 à 2 cm de côté)

La viande de porc en gelée remplace avantageusement la langue. Les nouilles apportent un excellent parfum.

Pour 8 personnes - 300g foie - 500/600g pâtes

Jambon blanc
viande porc en gelée
Champignons Paris
Truffe
Foie rouge - 1 verre
Crème

Nouilles au foie gras

Cuire les nouilles à l'eau salée (Entre 500 à 600g). Choisir des nouilles larges. Pendant ce temps, préparer les ingrédients suivants :

suitants :

1/ Prendre une tranche de jambon blanc (moelleux) assez épaisse et la découper en petits cubes. remplacée par viande de porc

2/ Prendre une banque de porc en gelée. Mettre de côté la gelée. Découper la viande en ^(environ 2/3) petits cubes (5mm x 5 environ)

3/ Prendre des champignons de Paris (300 à 400g) bien frais ; les laver, tailler pile de queue et les trancher en lamelles. Les faire revenir à l'huile d'olive (rapidement) et les tenir un peu fermes. + des mouillettes si possible.

4/ Préparer une grosse truffe, la couper en très petits cubes et garder le jus qui l'accompagne.

5/ Prendre environ 300g de foie gras frais ou à défaut en conserve (plutôt du foie de canard) En faire des cubes assez gros (environ 1cm^{1/2} à 2cm de côté)

La viande de porc en gelée remplace avantageusement la langue. Les mouillettes apportent un excellent parfum.