

Sauce foie gras et truffe



10 min



5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g de bloc de foie gras
- 10 cl. de crème fraîche liquide
- 25 g de pelure de truffe truffe en bocal
- ou 25 g de brisure de truffe en bocal
- ou 15 g de truffe fraîche

Préparation :

- Taillez la truffe en petits morceaux et le bloc de foie gras en cubes
- Dans une casserole, portez la crème à ébullition ébullition puis ajoutez les cubes de bloc de foie gras. Laissez chauffer 2 min. à feu moyen. Mixez la sauce pour un résultat bien lisse
- Ajoutez les morceaux de truffe, mélangez et servez.
- Accompagnement : cette sauce peut être utilisée de multiples façons. Sur des ravioli aux cèpes, sur des pâtes ou en accompagnement de viandes (boeuf, volaille, canard).
- Astuce du chef : pour éviter de mixer la sauce, vous pouvez fouetter énergiquement la crème en incorporant le bloc