



PALMAGRI

Langon

Lasagnes au foie gras et aux cèpes

Pour 4 pers ____ Préparation 50 min

Ingrédients

- 1 foie gras frais éveiné
- 50g de cèpes
- 2 cl vin blanc sec
- 50g de beurre
- 80g de crème liquide
- 12 carrés de pâtes à lasagne
- sel / poivre

- Saler et poivrer le foie gras entier. Le mettre en papillote dans du papier aluminium et le faire cuire au four (140°) pendant 15 à 18 minutes. Le sortir du four et le laisser dans sa papillote pour finir sa cuisson.
- Couper les cèpes en morceaux. Les faire cuire dans une casserole dans 2 cuil. à soupe d'eau et les 2 cl de vin blanc sec. De façon à obtenir un jus de cuisson, couvrir la casserole. Réserver les cèpes. A l'aide d'un fouet, ajouter au jus le beurre et la crème liquide afin d'obtenir une sauce. Saler, poivrer et réserver.
- Dans une casserole, faites cuire les carrés de pâtes à lasagne durant 2 min. Les égoutter et les répartir dans 4 assiettes.
- Sortir le foie de sa papillote et le couper en fines lamelles.
- Dans chaque assiette, mettre une couche de pâte à lasagne. Puis répartir la moitié du foie gras et des cèpes. Mettre une autre couche de pâte, puis le reste de foie gras. Recouvrir avec les derniers carrés de pâtes et enfin les cèpes restants. Napper de sauce au vin blanc et servir bien chaud.

BON APPETIT !