



Tteokbokki foie gras et tartufata

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de Tteokbokki (épiceries asiatiques) ou de penne
- 40 gr de tartufata
- 80 gr de foie gras mi cuit ou cru
- 40 cl de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- 25 cl de Porto rouge
- Quelques noisettes torréfiées et sans peau
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

La préparation

1. Faites réduire de moitié le Porto ;
2. Mettez à chauffer 30 cl de crème et délayez-y la tartufata. Laissez chauffer à feu doux ;
3. Une fois le Porto réduit, ajoutez-y 10 cl de crème fraîche. Salez et poivrez. Portez à ébullition, incorporez le foie gras, un peu de muscade et mixez le tout. Continuez la cuisson à feu doux puis montez-la au beurre bien froid ;
4. Plongez les tteokbokki 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les, déposez-les dans une grande poêle, ajoutez-y la crème

de tartufata et faites chauffer en mélangeant pour que les pâtes s'imprègnent bien de la sauce. Salez et poivrez si nécessaire et terminez par de crème au foie gras ;

5. Dressez dans le contenant de votre choix (assiette creuse ou bol) et râpez des noisettes par-dessus.

Bon appétit