

Recettes de base sauces

Sauce au foie gras

Ingrédients pour 350 ml de sauce au foie gras

- 1 boîte de foie gras de 200 gr
- 1 cuillère à soupe d'armagnac
- 25 cl de crème fraîche semi-épaisse
- Poivre

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

Déposer le bloc de foie gras dans une casserole.

Emietter le foie gras à l'aide d'une fourchette.

Laisser chauffer deux minutes à feu moyen.

Verser ensuite l'armagnac.

Ajouter la crème fraîche.

Maintenir à feu très doux pendant 2 mn environ sans cesser de remuer.

Attention, la sauce ne doit surtout pas bouillir.

Poivrer, c'est prêt.

Servir chaud