



Macaronade au foie gras de canard et aux morilles

Une recette d'Hélène Darroze pour Picard

« C'est un clin d'œil à Lena Muratore, ma 2^{ème} famille de cœur, qui m'a ouverte aux classiques de la cuisine italienne. Depuis j'adore cuisiner les pâtes mais cette fois-ci avec du foie gras, mon ingrédient de référence. »

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 600 g de penne
- 1 lobe de foie gras de canard Picard
- 300 g de morilles Picard
- 2 dl de jus de volaille
- 2 dl de crème liquide
- Persil plat coupé Picard
- Gros sel
- Sel
- Piment d'Espelette

1. Versez 6 litres d'eau dans une grande casserole, portez à vive ébullition, assaisonnez de gros sel puis plongez les penne. Faites-les cuire « al dente » pendant 6 à 7 min environ.
2. Pendant la cuisson des penne, taillez le foie gras de canard en gros dés larges de 3 cm. Assaisonnez-les, puis poêlez-les vivement dans une poêle fumante, sans matière grasse, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés mais résistent encore sous la pression du doigt. Assaisonnez de sel et de piment d'Espelette puis déposez-les sur un papier absorbant. Retirez alors le surplus de graisse de la poêle, ajoutez les morilles et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Assaisonnez de sel et de piment d'Espelette puis égouttez-les.
3. Déglacez la poêle avec le jus de volaille, détachez bien tous les sucs et ajoutez la crème liquide. Laissez réduire quelques instants.
4. Une fois les penne cuits, égouttez-les et plongez-les aussitôt dans le jus crémé. Ajoutez les dés de foie gras et les morilles. Lorsqu'ils sont bien chauds et enrobés de sauce, parsemez de persil plat.
5. Déposez dans un plat de présentation et servez aussitôt.