

SAUCE FOIE GRAS

200 g de crème fraîche liquide

100 g de bloc de foie gras

¼ de tablette de bouillon de volaille

Sel, poivre



Faire chauffer la crème liquide, couper le foie gras en dés dedans et le laisser fondre en compagnie du bouillon de volaille. Saler et poivrer, servir chaud.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>