



SAUCE AU FOIE GRAS

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 25 cl de lait
- 1 bocal de foie gras entier cuit
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe d'Armagnac

NOS CONSEILS

Couper le foie gras en morceaux puis les faire fondre dans une casserole afin d'obtenir une crème épaisse. Pendant ce temps, mélanger la maïzena dans la crème fraîche liquide à l'aide d'une fourchette. Lorsque le foie gras est fondu, ajouter la crème en mélangeant bien jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Pour obtenir une sauce plus liquide, ajouter du lait.

La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand

POSTEZ LES PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS DE FÊTES
SUR INSTAGRAM AVEC LE #FETESAVECVESSIERE



@MAISONVESSIERE