

Recette de la Tatin au foie gras

Ingrédients:

1 Pâte feuilletée
4 pommes acidulées de type boskoop
1 foie gras de canard cru de 500-600g
Sel, poivre



Préparation :

Dénervé le foie gras et le trancher en pavé d'un centimètre environ. Faites le dorer quelques secondes de chaque côté. Saler et poivrer.

Eplucher les pommes et couper les en tranches d'environ 1 cm.

Parsemer le fond d'un plat à tarte de pommes en rosace et alterner régulièrement avec un morceau de foie gras poêlé.

Recouvrir de pâte feuilletée et la glisser sur les bords pour qu'elle touche le fond du moule.

Faire cuire au four à 180°C pendant 20 à 30 min selon la puissance de votre four. La pâte doit être bien dorée.

Conseils :

Récupérer la poêle dans laquelle vous avez fait cuire le foie gras pour faire dorer des pommes de terre. Un délice !