

tatin de foie gras

Temps de préparation: 20 min.
Température du four: 180°C. (350°F.)
Temps de cuisson: 45 minutes
Coût: raisonnable
Difficulté: relativement facile

Ingrédients pour 4 personnes

8 escalopes de foie gras
pâte feuilletée
4 à 6 pommes
beurre
une pincée de sucre
une pincée de fleur de sel
ou de sel de mer
Sauce
250 g de miel

1 litre de fond de veau
1 tasse à café de vinaigre de Xérès

Peler les pommes; enlever le coeur et couper en fines tranches;
faire revenir les pommes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient cuites avec une pincée de sucre pour les caraméliser légèrement;
étendre la pâte feuilletée au rouleau et découper 4 disques de la grandeur d'une soucoupe environ;
garnir chaque disque de pâte de tranches de pommes disposées en rosace et glisser au four pendant 10-15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et bien feuilletée.

Pendant ce temps, verser le miel dans le fond de la poêle qui a servi à cuire les pommes;
dès qu'il commence à bien bouillonner, ajouter le fond de veau et le vinaigre de Xérès; laisser réduire de moitié à feu doux jusqu'à obtenir une consistance onctueuse, nappante;
monter au beurre en incorporant de petits morceaux de beurre froid au fouet.
Préparation 3 - cuisson du foie gras et finition

Poêler les escalopes de foie gras à sec dans une poêle bien chaude - saisir 30 secondes de chaque côté sur feu vif et 3 minutes sur feu moyen; saupoudrer légèrement de fleur de sel;
déposer 2 escalopes sur la tatin; arroser de sauce et servir aussitôt.