

Tatin de foie gras poêlé et ses pommes déglacées au vinaigre de framboise



Entrée **Moyen**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Une entrée originale version sucrée-salée, parfaite pour les fêtes de fin d'année avec son foie gras poêlé.

Recette proposée par : Marianne Auvachey

Ingrédients

- 2 disques de pâte feuilletée de 10 centimètres de diamètre
- 200 g de foie gras poêlé
- 0.5 de pomme golden
- quelques framboises fraîches pour la décoration
- roquette avec du vinaigre balsamique pour l'accompagnement
- 2 cs de vinaigre de framboise
- 10 g de beurre
- sel et poivre

Préparation

- 1 Découpez à l'emporte pièce deux ronds de pâte feuilletée. Faites-les cuire au four à 200°C pendant 20 minutes. Pour éviter qu'ils ne gonflent, déposez une feuille de papier sulfurisé dessus avec une plaque plus lourde.
- 2 Épluchez la pomme et émincez-la finement.
- 3 Dans une poêle, faites fondre une noisette de beurre et ajoutez les pommes. Laissez caraméliser 2 minutes et déglacez avec le vinaigre de framboise.
- 4 Disposez au fond d'un moule les pommes (moule à tarte individuel par exemple ou moule individuel en silicone).
- 5 Coupez en deux escalopes le foie gras. Il doit être épais et assaisonnez-les.
- 6 Dans une poêle très chaude, poêlez les foies gras des deux côtés juste pour qu'ils se colorent. Attention à ne pas les laisser trop longtemps, ils fondraient!
- 7 Disposez les foies gras sur les pommes et déposez le disque de pâte feuilletée cuit sur chaque moule.
- 8 Faites réchauffer 3 minutes à four chaud environ 200°C, puis démoulez.
- 9 Dressez avec un bouquet de roquette assaisonné au vinaigre balsamique et quelques framboises fraîches. Servez rapidement.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

