

# Tartelettes Tatin de foie gras aux pommes vertes

## Les ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes Granny Smith
- 1 belle noisette de beurre pour la poêle
- 400 g de foie gras de canard frais
- 1 pâte brisée
- 1 tranche de foie gras mi-cuit
- 1 noisette de beurre pour les moules
- sel et poivre

Préparation ⌚ 25 min  
Cuisson 🍳 15 min  
Repos ⌚ 15 min

- 1 Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles épaisses. Dans une poêle, faites-les revenir avec le beurre (6 à 7 min). Beurrez les moules individuels, et répartissez-y les pommes en rosace.
- 2 Coupez le foie gras frais en quatre tranches égales. Dans une poêle antiadhésive, faites-le poêler quelques secondes de chaque côté. Puis déposez-en une tranche sur chaque moule. Salez et poivrez.
- 3 Déroulez la pâte brisée et découpez-y quatre disques de diamètre légèrement supérieur aux moules. Étalez les disques de pâte sur le foie gras et aplatissez-les pour qu'ils adhèrent bien. Puis recouvrez les bords à l'intérieur. Placez-les 15 min au réfrigérateur.
- 4 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Faites cuire au four les tartelettes Tatin 15 min environ. 5 min avant la fin de la cuisson, réalisez des copeaux avec la tranche de foie gras mi-cuit : à l'aide d'un couteau de cuisine, découpez de très fines tranches, elles vont « se casser » d'elles-mêmes en copeaux.
- 5 À la sortie du four, attendez 30 sec avant de démouler les tatin. Ajoutez les copeaux de foie gras juste avant de servir.