



Entrées chaudes à la viande

Tartelettes tatin pommes et foie gras



1h **10 min** **20 min** **30 min** **591**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte Brisée

- 1 Dans le bol du robot, mélanger les farines avec le beurre coupé en petits morceaux.
- 2 Faire tourner le batteur et ajouter l'eau. Dès que la pâte forme une boule, la placer sous film et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 3 La farine complète donne un léger goût de noisette à la pâte.

Étape 2

Préparation des pommes

- 1 Peler les pommes et les détailler en tranches assez épaisses.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les tranches de pomme et les faire cuire sur feu moyen. Saler et parsemer de curry et de sucre. Mélanger. Réserver.

Étape 3

Montage des tartelettes

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte brisée

100 g **Farine**
25 g **Farine complète**
60 g **Beurre**
10 ml **Eau**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour la garniture

4 **Pomme(s)**
4 tranche(s) **Foie gras cru**
25 g **Beurre**
3 c. à soupe **Sucre roux**
2 c. à café **Curry**
1 **Fleur de sel**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 2 Etaler la pâte au rouleau. Détailler 4 cercles à l'aide des moules. Réserver.
- 3 Poser au fond de chaque moule les tranches de pomme en les faisant se chevaucher.
- 4 Recouvrir les pommes avec les cercles de pâte. Faire quelques trous dans la pâte avec la pointe du couteau. Replier légèrement la pâte entre les pommes et le bord du moule.
- 5 Enfourner pendant 20 minutes.
- 6 Sortir les moules et laisser refroidir pendant 5 minutes, puis démouler les tartelettes sur des assiettes. Réserver.

Étape 4

Cuisson du foie gras et service

- 1 Saler et poivrer les tranches de foie gras.
- 2 Faire chauffer une poêle, mettre les tranches de foie gras et les faire cuire sur les deux faces.
- 3 Poser une tranche de foie gras sur chaque tartelette. Poser quelques grains de fleur de sel de Guérande et servir de suite.
- 4 Pour faire cuire le foie gras sans qu'il rende tout son gras, le laisser au frais jusqu'au moment de sa cuisson. Faire chauffer la poêle sur feu vif. Poser les tranches de foie gras lorsque la poêle fume.