



Tatins au foie gras

●○○ Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

★ 8 petites escalopes de foie gras ★ 2 mangues bien mûres ★ 50 g de groseilles ★ le zeste râpé d'1 orange bio ★ 400 g de pâte feuilletée ★ 80 g de beurre ★ 50 g de sucre ★ sel, poivre du moulin.

■ **ÉPLUCHEZ** les mangues et coupez-les en tranches. Chauffez le beurre et le sucre dans une poêle jusqu'à légère caramélisation. Ajoutez les mangues, laissez-les cuire 5 min sur feu vif.

■ **CHAUFFEZ** le four sur thermostat 7 (210°C). Rangez les mangues en rosace dans 4 moules à tartelettes. Arrosez-les du jus caramélisé.

■ **COUPEZ** 4 cercles dans la pâte feuilletée étalée, légèrement plus grands que le diamètre des moules. Couvrez-en les mangues refroidies. Glissez le bord de la pâte à l'intérieur des moules et appuyez avec vos doigts sur le pourtour de la pâte. Faites cuire 20 min environ dans le four.

■ **POÊLEZ** les escalopes de foie gras de chaque côté sur feu très vif, sans ajout de matière grasse, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Salez et poivrez-les. Parsemez-les de zeste d'orange râpé.

■ **DÉMOULEZ** les tartelettes dès la fin de cuisson. Posez une escalope de foie gras et servez parsemé de groseilles.

Vin : alsace pinot gris vendanges-tardives.