

Tartes fines aux figues et au foie gras



Pour 6 personnes

 30 minutes

 20 minutes > Moyen

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de vinaigre balsamique

1/2 cuillère à thé de sucre

2 oignons hachés

1/4 tasse de beurre

1/4 tasse de bouillon de poulet

200 g de pâte feuilletée, 1 œuf battu

3 figues fraîches coupées
en 18 tranches

1 morceau de 125 g de foie gras
de canard cuit au torchon

2 tasses de mesclun

Sel et poivre

1 - Réduire le balsamique.

2 - Dans une petite casserole, réduire de moitié le vinaigre balsamique et le sucre jusqu'à consistance sirupeuse. Réserver.

3 - Purée d'oignons : dans une casserole, attendrir les oignons dans le beurre à feu très doux, sans les colorer. Saler et poivrer ; les oignons doivent être très tendres, presque transparents. Passer au mélangeur avec le bouillon jusqu'à obtenir une purée bien lisse. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

4 - Pour les tartelettes : tapisser une plaque de papier parchemin. Abaisser la pâte feuilletée en un rectangle de 51 x 13 cm. Couper la pâte en 6 bandes de 13 x 6 cm. Piquer chaque morceau à l'aide d'une fourchette et badigeonner d'œuf battu.

5 - Placer les morceaux de pâte sur la plaque. Déposer des tranches de figues en les faisant chevaucher, sur les morceaux de pâte feuilletée. Réfrigérer pendant 30 minutes. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C.

6 - Cuire les tartelettes environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser tiédir.

7 - Couper le foie gras en 12 tranches. Pour servir, placer une tarte encore chaude sur un côté de chaque assiette et y appuyer deux tranches de foie gras, en les plaçant sur le côté. Ajouter un peu de mesclun devant chaque tartelette et encercler de réduction de balsamique et de purée d'oignons doux.