

Les mini « tatins » de foie gras



Pour 4 personnes

 **20 minutes**

 **10 minutes > Moyen**

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain d'épices
4 tranches de foie gras (conserver le gras jaune qui se trouve au dessus)
3 ou 4 pommes
2 ou 3 bonnes pincées de mélange de 4 épices
1/2 verre à digestif de cognac ou de calvados
10 g de sucre
Sel, poivre

1 - Couper des tranches pas trop épaisses de pain d'épices. Avec un cercle de 6 cm, tailler directement dans la tranche comme un emporte pièce.

2 - Faire de même avec le reste des tranches. Couper 4 bonnes tranches de foie gras mi-cuit. Enfoncer la tranche dans le cercle... Puis combler les trous avec les morceaux qui restent. Réserver au réfrigérateur.

3 - Pour cuire les pommes, utiliser le gras jaune des tranches de foie gras. En mettre l'équivalent d'une cuillerée à soupe.

4 - Couper les pommes en quartiers puis en petits morceaux. Mettre la poêle sur feu

assez fort (en surveillant quand même !). Ajouter les pommes dans le gras fondu.

5 - Saler, poivrer, saupoudrer de mélange « 4 épices » et saupoudrer légèrement de sucre. Quand les pommes commencent à être tendres, ajouter le cognac. Puis laisser cuire les pommes jusqu'à ce qu'une partie d'entre elles soit fondue et caramélisée.

6 - Laisser complètement refroidir. Remplir les cercles avec la compotée de pommes. Lisser la surface avec une cuiller. Laisser reposer au frais au moins trois heures.

7 - Avant de servir passer un coup de sèche-cheveux sur le bord extérieur du cercle. Puis décercler délicatement.