Tatin de magret de canard au foie gras

Ma filleule nous a concocté avec son copain une entrée de sa spécialité pour ce réveillon tardif (fêté avec une dizaine de jours de retard ;-)

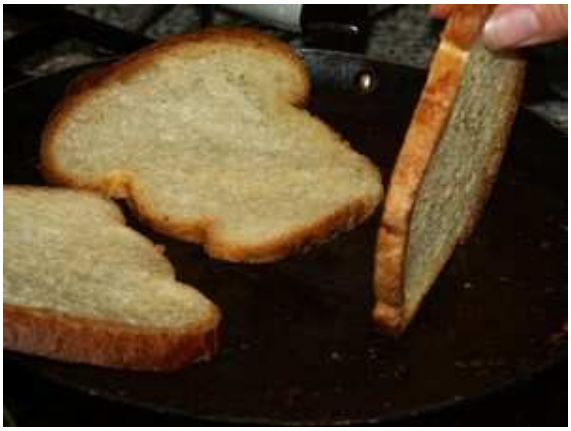
- 6 Pommes reinettes
- 48 tranches de magret de canard
- 12 rondelles de pain de mie
- 12 tranches de bloc de foie gras
- quelques cuillères à café de calvados
- un peu de beurre

a) Éplucher les pommes, les couper en tranches fines et évider le centre

b) Les faire revenir avec une noix de beurre

c) faire griller vos tranches de pain de mie

gone.canalblog.com



d) déposer une tranche de pain de mie sur un plat et dresser en alternant en couches successives pommes, magret en finissant par une couche de pomme. Dans notre cas, ma fillotte a dresser ses tatins comme ceci : une couche de pomme, puis 2 tranches de magret, une couche de pomme, 2 tranches de magret puis dernière couche de pomme (merci pour le petit correctif ! ;-)

e) ajouter une cuillère de calvados (on ne l'a pas fait et perso je pense préférer comme ceci) et passer a four chaud (180°C / Th6) pendant 5min

f) dresser sur vos assiettes en déposant sur chaque tatin une généreuse tranche de foie gras,

Bon appétit bien sur !

http://l ablog.com