

## Tarte tatin aux poires et épices & foie gras poêlé

Pour 4 personnes, à consommer avec un vin Rouge du type *Vignes Préphyloxériques*.

### Ingrédients

1 pâte feuilletée  
3 poires  
Mélange 4 épices  
Confit d'oignon  
80 gr Sucre  
400 gr de foie gras cru  
Sel, poivre  
Mâche

### Recette

Préchauffer le four à 180 degrés.

Dans une poêle verser le sucre et couvrir d'eau.

Porter à ébullition et laisser cuire pour obtenir un caramel.

Au début de la coloration saupoudrer une cuillère à café de mélange 4 épices.

Répartir le caramel dans les moules à tartelette.

Éplucher, évider et émincer les poires dans la largeur.

Disposer dans les moules pour couvrir l'ensemble de la surface, ajouter une cuillère de confit d'oignon et recouvrir d'un disque de pâte feuilletée préalablement découpée au diamètre des moules.

Enfourner pour 25 minutes.

Démouler quelques minutes après la sortie du four avant que le caramel ne durcisse et débarrasser sur une grille pour que le surplus de jus s'écoule.

Tailler de belles tranches de foie gras cru et quadriller chaque face.

Dans une poêle chaude (sans ajouter de matière grasse), déposer les escalopes et cuire 1 minute 30 de chaque côté.

Penser à assaisonner sel et poivre sur chaque face pendant la cuisson.

Déposer dans chaque assiette une tartelette, une escalope de foie gras poêlé et servir aussitôt.

Accompagner de quelques pousses vertes de saison (mâche, laitue romaine, batavia...).

