

Foie frais et tatin de pommes à la gelée de piment d'Espelette

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 600gr de foie frais
- 2 pommes golden
- 60 gr de sucre semoule
- gelée de Piment d'Espelette
- 15 cl de jus de pomme
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- sel, piment

Confection

- tailler 12 escalopes de foie gras et réserver au réfrigérateur
- éplucher les pommes, les tailler en deux et les vider
- dans un poêlon, démarrer un caramel avec les 60 gr de sucre
- lorsque le caramel devient blond, ajouter les pommes, 1 cuillère à soupe de gelée de piment et laisser cuire 5 minutes en les retournant fréquemment.
- retirer les pommes
- tailler le feuilletage en cercle de 8 cm de diamètre pour pouvoir les demi-pommes puis enfourner 10 minutes à 180°
- dans une poêle chaude, cuire le foie gras en les dorant bien. Assaisonner sel et piment.
- réchauffer le caramel de cuisson et ajouter le jus de pomme, laisser réduire 5'.
- dresser les tatin au centre de l'assiette, les escalopes autour et arroser légèrement avec la sauce.
- parsemer de piment d'Espelette.