

Fruits hautes tiges

La recette d'un chef

Tarte tatin au foie gras, Reinette Hernaut, Foie gras poêlé et boudin noir



Avec Diversifruits

Une recette proposée par

Jean-Jacques Simon

professeur au CEFOR

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 pommes Reinette Hernaut
- 1 pot de sirop pommes-poires
- Beurre
- 4 escalopes de foie gras
- 200g de boudin noir artisanal
- Vinaigre de cidre et jus de pommes



Réalisation :

1. Couper les pommes en huit quartiers, cuire au beurre à la poêle et caraméliser au sirop
2. Découper en disques (ou rectangle) la pâte feuilletée, placer les disques entre deux plaques de four, pour éviter que la pâte gonfle
3. Cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 12 min.
4. Tasser les pommes cuites dans un emporte-pièce, poser ensuite sur les disques de pâte feuilletée (comme une tatin)
5. **Sauce** : Réduire de moitié, ½ litre de jus de pommes, 5 cl de vinaigre de cidre et une cuiller à soupe de sirop pommes et poires.
6. Cuire les escalopes de foie gras dans une poêle sans matière grasse, 1 minute sur chaque face
7. Rôtir les rondelles de boudin noir rapidement en les retournant
8. **Dressage et finition** : Servir la tartelette tatin chaude, surmontée du foie gras et boudin noir et ajouter une belle cuiller de sauce
9. Suggestion d'accompagnement : Salade de blé et chicons à l'huile de noix, airelles, Reinettes Hernaut : crues en julienne, citronnées, poivre du moulin

La touche Diversifruits :

Pour la réalisation de la sauce, n'hésitez pas à vous fournir en jus et en sirop locaux, issus de vergers hautes tiges ! Retrouvez les producteurs et transformateurs de fruits hautes tiges présents en Wallonie sur l'annuaire de Diversifruits :

www.localifruits.be > Accédez à l'annuaire

