

Tarte Tatin au Magret de Canard

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- POMME(S) GOLDEN	3
- MAGRET(S) DE CANARD FUMÉ	180g
- BEURRE	50g
- CASSONADE BRUNE	2 c à soupe
- PIMENT D'ESPELETTE	1 pincée ou poivre
- FLEUR DE SEL	2 pincées

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Pelez et coupez les pommes en grosses tranches (3 par quartier).
- Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Faites-y dorer les tranches de pomme. Lorsqu'elles commencent à s'attendrir, saupoudrez de cassonade et assaisonnez avec la fleur de sel. Laissez un peu caraméliser puis coupez le feu. Réservez.
- Détachez les tranches de magret les unes des autres.
- Déposez une feuille de papier sulfurisé au fond d'un moule à manquer.
- Formez une rosace en alternant les pommes caramélisées et filets de canard sur tout le fond du moule.
- Assaisonnez de piment d'Espelette (à défaut de poivre).
- Déposez la pâte sur le tout en fronçant les bords. Piquez-la avec une fourchette.
- Enfournez pour 20 minutes. (Attention : le jus sucré des pommes peut sortir du moule ... prévoyez une feuille d'aluminium sous le moule afin de ne pas salir votre four).
- Lorsque la tarte est cuite, démoulez délicatement et retournez-la.
- Découpez et servez sans attendre.

