

## *Mini-Tatin de Canard aux Fruits Exotiques*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- MAGRET DE CANARD FUMÉ 12-18 tranches
- COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES  
Mélange mangue, papaye, ananas
- SUCRE DE CANNE un peu
- PATE FEUILLETEE 1x
- SEL
- POIVRE



### **Recette:**

- Egouttez le cocktail des fruits exotiques.
- Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle.
- Saupoudrez de sucre de canne puis intégrez-y directement les fruits égouttés.
- Remuez et laissez prendre le sirop et la couleur. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Entre temps, dégraissez les tranches de magret fumées.
- Dans un moule en silicone avec des logettes, déposez 2 tranches en croix au fond de chaque logette.
- Surmontez des fruits caramélisés et confits.
- A l'aide d'un emporte-pièce, formez des cercles de pâtes et couvrez les fruits. Piquez avec une fourchette.
- Enfournes pour 15-20 minutes.
- Sortez du four et démoulez délicatement en retournant le moule en silicone.
- Servez sans attendre.