

# Mini Tatins de Foie Gras

4 personnes



4 tranches de pain d'épices  
4 tranches de foie gras (conserver le gras qui se trouve au-dessus)  
3 ou 4 pommes  
2 ou 3 bonnes pincées de mélange de 4 épices  
1/2 verre à digestif de cognac ou de calvados  
10 g de sucre  
Sel, poivre

Avec un emporte-pièce de 6 cm, tailler dans les tranches de pain d'épices

Couper 4 bonnes tranches de foie gras mi cuit.  
Placer la tranche sur le pain d'épices dans le cercle... Puis combler les trous avec les morceaux qui restent.

Réserver au réfrigérateur.

Pour cuire les pommes, utiliser la graisse du foie gras. En mettre l'équivalent d'une cuillerée à soupe dans une poêle  
Couper les pommes en quartiers puis en petits morceaux. Mettre la poêle sur feu assez fort.  
Ajouter les pommes dans la graisse fondue.  
Saler, poivrer, saupoudrer du mélange « 4 épices » et saupoudrer **très légèrement** de sucre

Quand les pommes commencent à être tendres, ajouter le cognac, puis flamber et laisser cuire les pommes jusqu'à ce qu'une partie d'entre elles soit fondue et caramélisée.

- Laisser complètement refroidir.
- Ajouter sur le foie gras, en remplissant les cercles, la compotée de pommes.
- Lisser la surface avec une cuillère
- Laisser reposer au frais au moins trois heures.
- Avant de servir passer un coup de sèche-cheveux sur le bord extérieur du cercle.  
Mais il est également facile de graisser l'intérieur du moule avec la graisse du foie gras et l'ensemble se décolle facilement
- Puis décercler délicatement.

Vous pouvez faire griller un peu du reste du pain d'épice et le mettre en décor sur le dessus des mini tatins, ce qui apporte un croustillant fort agréable



