



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (entrée)

- 4 escalopes de foie gras

Caramel au calvados

- 100 gr de sucre
- 130 gr de crème 35%
- 1 bouchon de calvados

Pâte brisée

- 100 gr de farine
- 50 gr de beurre en cubes (froid)
- 50 gr d'eau (froide)
- 1 pincée de sel

Tatin de pomme

- 30 gr de sucre
- 20 gr de beurre
- 2 pommes gala

TATIN DE POMME, CAMEL AU CALVADOS ET FOIE GRAS POËLÉ

avec le chef Stephan Vogt

PRÉPARATION

Caramel au calvados

- 01.** Laisser chauffer le sucre à sec dans une sauteuse à feu moyen jusqu'à brunissement.
- 02.** Déglacer avec la crème et cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- 03.** Ajouter le calvados, mélanger et réserver au frais pendant 15 minutes.

Pâte brisée

- 04.** Mélanger la farine et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte sablonneuse.
- 05.** Ajouter l'eau et le sel et mélanger.
- 06.** Former un cube et réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- 07.** Une fois la pâte bien froide, l'étaler finement et détailler des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

Tatin de pomme

- 08.** Éplucher les pommes et les couper en cubes.
- 09.** Faire chauffer le beurre et le sucre dans deux petites casseroles.
- 10.** Laisser caraméliser.
- 11.** Ajouter les pommes et laisser colorer légèrement.



recette de l'émission du
08.12.2023



- 12.** Déposer un rond de pâte sur les pommes, former un petit trou dans la pâte pour que la vapeur puisse s'échapper.
- 13.** Enfourner à 175C° pendant 14 minutes.
- 14.** Sortir du four et laisser tiédir.

Foie gras

- 15.** Déposer les escalopes de foie gras dans une poêle bien chaude sans matière grasse.
- 16.** Laisser colorer 1 minute de chaque côté.
- 17.** Réserver sur un plat recouvert de papier absorbant.

DRESSAGE

- 01.** Retourner la tatin.
- 02.** Dans une assiette, dessiner une vague avec le caramel.
- 03.** Déposer la tarte tatin au centre.
- 04.** Placer l'escalope de foie gras sur le côté.
- 05.** Ajouter quelques lamelles de pomme crue pour la décoration.

