Tatin de Boudin noir au Foie Gras

Ingrédients :

60 g de beurre
2 pommes golden
150 g de sucre en poudre
250 g de boudin noir
100 g de foie gras cru
50 g de salade jeunes pousses
De la ciboulette
2 rond de feuilletage cuit de la taille du moule
Crème de vinaigre balsamique
Vinaigre à la framboise
Fleur de sel
Poivre du moulin

Détailler un rond dans du feuilletage acheté dans le commerce, de la taille du moule qui servira à la Tatin et le cuire entre 2 plaques, environ 20 minutes à 175°C. Surveiller la coloration.

Eplucher les pommes, les ouvrir en deux, éliminer le pédoncule et la base pour éliminer tout ce qui ne se mange pas. Couper les pommes en quartiers.
Réaliser un caramel à sec dans une poêle (faire fondre le sucre en poudre)
Ajouter les pommes, les faire sauter pour les enrober de caramel.
Ajouter le beurre quand le caramel a bien fondu et que les pommes ont lâché leur eau de végétation.
Enrober les pommes de ce beurre au caramel, et ajouter une pincée de fleur de sel. Débarrasser sur une assiette, la filmer hermétiquement et réserver à température ambiante pour laisser la cuisson se finir.
Réserver le jus caramélisé pour la suite de la recette.

Enlever le boyau du boudin noir et couper des tranches de 2 cm d'épaisseur en biais. Sans matière grasse, les colorer des deux côtés à feu doux.

Huiler légèrement le moule à Tatin pour éviter qu'il ne colle.
Ranger les pommes en rosace dans le fond du moule. Bien les serrer entre elles, chemiser les bords jusqu'en haut du moule.
Ajouter les tranches de boudin et les dés de foie gras.
Assaisonner par-dessus, puis enfourner à 200°C pendant environ 5 minutes.

Préparer votre assaisonnement finale : mélanger dans les mêmes proportions de la fleur de sel, du poivre mignonette et de la ciboulette ciselée.

Monter le jus de pommes cuites avec du vinaigre balsamique réduit pour avoir une petite vinaigrette.

Démouler la Tatin sur le disque de feuilletage déjà cuit, et l'assaisonner avec l'assaisonnement ciboulette.

Déposer cette Tatin dans l'assiette, finir la décoration.

Assaisonner la salade avec la vinaigrette, et déposer à côté de la Tatin.

Bonnes Gourmandises !