



Tartelettes tatin de navets et foie gras

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La tatin de crucifère et la douceur du foie gras.



Ingrédients :

- 2 navets longs
- 4 tranches de foie gras de canard cru (environ 80 à 100 g par escalope).
- [150 g de pâte feuilletée](#)
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- [20 cl de jus d'orange](#)
- 120 g de fond de veau
- 30 g de Cognac* ou de Grand Manier*
- sel fin et poivre du moulin



Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

Saler et poivrer **vos tranches de foie gras** puis les fariner légèrement et les **réserver au frais**. Éplucher **les navets longs** et les couper en rondelles. Les faire blanchir dans de l'eau salée, les rafraîchir puis les égoutter. Étaler votre **pâte feuilletée**, bien piquer avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle trop lors de sa cuisson. Réserver votre **pâte feuilletée** au réfrigérateur pendant 20 minutes. Pendant ce temps, **caraméliser le sucre** en poudre dans une poêle et déglacer au jus d'orange. Réduire de moitié, ajouter le fond de veau et porter à ébullition. Ajouter les rondelles de **navets blanchies et les cuire doucement**. Le navet doit devenir **translucide et tendre**. En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement et égoutter vos lamelles de navets dans un plat. Un bon cuisinier goûte, goûte, goûte... toujours ses plats. Au désespoir de son estomac qui se **repose rarement**. Les bonnes choses sont les plus fortes, qu'en pensez-vous ?

Passons à la suite de notre recette. Après avoir égoutté vos lamelles de navets, réduire la sauce et ajouter le **Cognac* ou Grand Marnier***. Réserver au chaud dans une petite casserole jusqu'à son utilisation. Vous pouvez mettre quelques coups de mixeur plongeant pour rendre **votre sauce plus lisse**.



Sortir la [pâte feuilletée](#) du réfrigérateur et tailler des disques à l'aide des cercles inox de 8 cm de diamètre. **Sur du papier de cuisson**, déposer vos cercles inox et disposer vos lamelles de navets en rosaces à l'intérieur des cercles. Il faut environ 8 à 10 lamelles de navets par tartelette. Après, **déposer dessus un disque** de pâte feuilletée et tasser légèrement. Les cuire dans un four chaud 180° C pendant 20 minutes environ. A la fin de cuisson **des mini-tartes tatin de navet**, prendre une spatule assez large et les retourner. Décercler ensuite avec délicatesse. Badigeonner d'un peu de sauce sur les navets et réserver au chaud. Cuire dans une poêle **vos escalopes de foie gras**. Il faut environ deux minutes par face de cuisson. Il est très important de sortir vos escalopes de foie gras du réfrigérateur au moins 30 minutes avant la cuisson. Cela évite un écart trop important entre le foie gras et la poêle. **La cuisson ne sera que meilleure**. Les égoutter sur du papier absorbant après cuisson pour ôter la graisse cuite. Dresser vos assiettes aussitôt (voir vidéo).

