



Tatin au magret de canard



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 90 g de magret de canard tranché
- 2 pommes
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 50 g beurre
- Roquette
- Poivre

La recette

Etape 1

Préchauffez le four à 200 °C (Th. 6-7).

Etape 2

Peler les pommes, retirer le cœur et les couper en lamelles épaisses. Les faire revenir environ 8 mn à la poêle dans le beurre.

Etape 3

Dans quatre moules à tartelettes, disposer en rosace les tranches de magret fumé et les pommes en les alternant. Poivrer.

Etape 4

Prendre la pâte feuilletée et découper 4 disques d'environ 1 cm plus grand que les moules.

Les piquer avec une fourchette, les déposer sur les tartelettes en faisant glisser le bord de la pâte entre la garniture et le moule. Enfourner 20 mn.

Etape 5

Sortir du four, laisser reposer puis servir avec de la roquette.

