

Mini tatins de foie gras aux pommes

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 16 pains toasts ronds briochés
- 250g de foie gras
- 2 pommes
- 1 càs de sucre
- 1 càc de cannelle
- 1 càc de muscade
- Beurre
- Sel

La **recette**

Etape 1

Peler, épépiner et couper les pommes en petits dès. Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle anti-adhésive et ajouter les dès de pommes, le sucre, la cannelle, la muscade et la pincée de sel

Etape 2

Mélanger et laisser cuire sur feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient fondantes (environ 10 minutes)

Etape 3

Pendant ce temps, détailler les toasts à l'aide d'un emporte-pièce afin de retirer la croûte, détailler également les tranches de foie gras avec ce même cercle et disposer le foie gras par dessus les toasts.

Etape 4

Répartir les dès de pommes dans le cercle en tassant bien puis retirer le cercle délicatemen

Etape 5

Conserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.