

TARTE TATIN D'ARTICHAUT ET POIRE AU FOIE-GRAS, SAUCE CRÉMEUSE AUX GIROLLES

Par le chef Stéphane MAUDUIT
du restaurant LA BASTIDE ODÉON
75006 Paris

SYNTHÈSE

Type : Entrée chaude

Difficulté : Facile

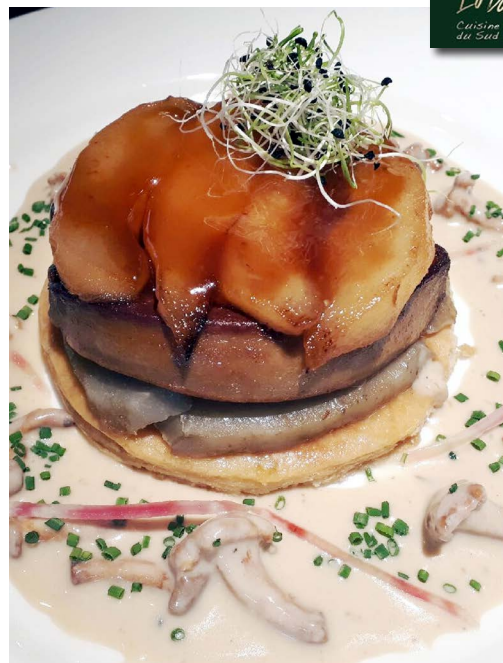
TEMPS

Préparation : 1 heure 30 minutes

Cuisson : 20 minutes la veille
30 minutes le jour même

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

1 rouleau de feuilletage
2 poires Comice ou Conférence
2 artichauts bretons
250 g de foie-gras frais
4 cl de Marc de Provence
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre
250 g de Girolles
2 échalotes
20 cl de crème liquide
Sel et poivre



PRÉPARATION

La veille, cuire les artichauts en cocotte-minute à la vapeur, enlever les feuilles pour les manger en vinaigrette. Conserver le cœur pour la tarte en le débarrassant du foin. Dénerver le foie-gras et le placer sur une assiette, saler, poivrer et l'arroser avec le Marc de Provence. Le laisser mariner au frais couvert d'un film alimentaire toute la nuit.

Le jour même, préchauffer le four à 180°C (th 6) et cuire le feuilletage entre 2 feuilles de papier cuisson et 2 plaques (afin d'empêcher qu'il lève) pendant 20 minutes. Pendant ce temps, dans un plat à tarte tatin ou un moule à génoise, cuire à feu doux le caramel avec le beurre et le sucre. Remuer avec une cuillère en bois pour qu'il devienne bien homogène jusqu'à l'obtention d'une couleur rousse.

Peler et couper les poires en lamelles de 4 mm et les placer en rosace au fond du plat (sur le caramel). Parsemer de lamelles de foie-gras de 1 cm d'épaisseur et recouvrir de lamelles d'artichaut (comme avec les poires).

Laver les girolles, peler et émincer les échalotes. Dans une casserole, faire rissoler les échalotes et les girolles avec un peu de beurre, ajouter la crème, saler et poivrer. Monter à ébullition et réserver. Placer le disque de feuilletage au-dessus de la tarte, le presser légèrement afin de tasser les ingrédients et remettre le tout en cuisson au four pendant 10 minutes. Au moment de servir, placer un plat à tarte (ou une grande assiette) à l'envers sur le moule. À l'aide de gants isothermes (ou de 2 torchons), maintenir les 2 plats fermement et les retourner d'un geste rapide afin de démouler la tarte sans renverser le jus de cuisson. Réchauffer la sauce et servir dans une saucière à part. Retirer délicatement le moule retourné au dernier moment avant de servir chaud.

Astuces

Possibilité de remplacer le Marc de Provence par du Cognac, retourner la tarte au-dessus de l'évier pour plus de précaution, faire cette recette dans des moules individuels.

ACCORD MET / VIN

Cadillac 2014« Château Cousteau » des vignobles



RESTAURANT LA BASTIDE ODÉON
7 rue Corneille - 75006 PARIS
T. 01 43 26 03 65 - E-Mail : contact@bastideodeon.com
Site internet : www.bastideodeon.com

