

Tarte fine au foie gras poêlé et oignons caramélisés au porto |

Recette pour 12 tapas

Description

Escalope de foie gras poêlé servi sur une tarte fine réalisée avec de la pâte feuilletée et accompagnée d'oignons caramélisés.

L'astuce du chef

Afin d'obtenir une caramélisation optimale du foie gras, il est recommandé de bien chauffer votre poêle et de bien dégraisser celle-ci entre la cuisson des deux côtés de l'escalope.

Ingrédients

Pour le foie gras

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 200 Gr Oignon rouge
- 1 Branche(s) Thym
- 50 Ml Porto
- 6 Unité(s) Escalope de foie gras
- 1 Pincée(s) Sel de maldon
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez 24 petits cercles de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce. Coupez l'oignon rouge en dés. Effeuillez le thym.

Préparation pour les fonds de mini tartes feuilletées

Déposez les cercles de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Recouvrez-les de papier parchemin et finalement d'une deuxième plaque de cuisson pour éviter que la pâte ne lève trop. Faites-les ensuite cuire au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Préparation pour l'oignon caramélisé

Dans une casserole, caramélisez les dés d'oignon pendant environ 20 à 30 minutes à feu moyen. Ajoutez les feuilles de thym et déglacez le tout avec le porto. Laissez réduire jusqu'à l'évaporation complète. Assaisonnez de sel et poivre.

Préparation du foie gras

Assaisonnez vos escalopes de foie gras avec du sel. Dans une poêle bien chaude, déposez les morceaux de foie gras et faites les colorer sur les 2 côtés pendant 1 à 2 minutes. Transférez-les sur une petite assiette. Coupez chaque escalope de foie gras en 4 morceaux.

Dressage de vos tapas

Déposez une cuillère d'oignons caramélisés et un morceau de foie gras sur chaque cercle de pâte feuilletée. Décorez de quelques flocons de sel de Maldon. Servez aussitôt!

Bon appétit!