

## **Tarte tatin aux pommes et aux magrets de canard**



Voici une entrée sucrée-salée pour s'aventurer hors des sentiers battus... Vous y retrouverez tout de même l'incontournable odeur de beurre fondu et de caramel si typique des tartes tatin!

### **Ingrédients pour 6 personnes**

120 grammes de magrets de canard séché  
80 grammes de magrets de canard fumés

50 grammes de beurre  
1 kilo de pommes golden  
1 rouleau de pâte feuilletée  
25 grammes de sucre en poudre  
romarin

### **Préparation**

1. Enlever la graisse des magrets et la faire fondre au four dans moule avec le beurre.
2. Ajouter le sucre jusqu'à obtention d'un caramel blond. Réserver.
3. Eplucher les pommes, les épépiner et les couper en tranches épaisses. Les placer dans un moule beurré en intercalant avec les tranches fines de magret.
4. Mettre sur le feu et laisser cuire pendant environ 10 minutes, puis retirer du feu et laisser tiédir.
5. Recouvrir de la pâte feuilletée et laisser cuire 25 minutes au four préchauffé à 210°C.
6. Démouler la tarte encore chaude et la retourner sur le plat de service. Décorer avec le romarin.

**Bon appétit!**