

# L'étonnante newsletter culinaire de la conserve

numéro **47**  
NOVEMBRE 2020



## Entrée

### TARTES FINES AUX POMMES ET FOIE GRAS

Niveau : facile



#### Côté conserves

1 boîte de 150 g de foie gras

#### Chez l'épicier

1 pâte brisée  
2 belles pommes acidulées  
sel, poivre, baies roses

#### Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les pommes en fines tranches. Découpez des cercles d'environ 13 cm dans la pâte brisée.
- Disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, recouvrez-les d'une fine couche de pommes et enfournez un quart d'heure. Sortez la plaque, ajoutez le foie gras en morceaux, salez avec un peu de gros sel, poivrez et enfournez de nouveau quelques minutes.
- Le foie gras doit être fondant. Sortez et servez les tartes bien chaudes parsemées de quelques baies roses concassées.

PDF

Recette HD  
disponible sur demande

Disponible sur  
App Store

ANDROID APP SUR  
Google play

Pour plus de recettes,  
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous  
sur Facebook