

La recette de Geneviève



Tarte Tatin au magret et Pommes fondantes

Recette pour 6 personnes :

1 Ingrédients : 1 rouleau de pâte feuilletée ; 180 g de fines tranches de magret fumé ; 4 pommes de terre environ 500 g ; 1 oignon doux moyen ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 20 g de beurre fondu ; 5 g de beurre pour le moule ; sel et poivre.

2 Opérations :

- Éplucher les pommes de terre, rincer, sécher et tailler en fines rondelles.
- Éplucher l'oignon, l'émincer.
- Faire revenir les pommes de terre et l'oignon dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. Les assaisonner et réserver.
- Dégraisser les tranches de magret à la poêle, les égoutter.
- Enduire de beurre un moule à manqué de diamètre 24 cm et y déposer une rondelle de papier sulfurisé.
- Chauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- Ranger harmonieusement les pommes de terre, les oignons et les magrets en les intercalant. Les arroser de beurre fondu.
- Les recouvrir avec la pâte feuilletée, en faisant glisser le pourtour de la pâte dans le moule, en s'aidant du manche d'une petite cuillère.
- Cuire 30 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de la démouler.
- Servir en accompagnement une salade verte.