

Tartelettes mi figues mi raisins *au foie gras*



Pour 4 tartelettes (moule de 10/11 cm de diamètre)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 1 pâte feuilletée du commerce ou "maison"
- 200 g de foie gras cru
- 5 figues violettes
- 20 grains de raisins blancs (italien)
- 4 grains de raisins noirs
- 25 g de beurre
- 2 c à soupe de miel
- 5 cl de porto
- 1 c à dessert de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de farine
- Fleur de sel
- Poivre

Lavez les fruits. Coupez les figues en quartiers (4 morceaux).

Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez le miel et le porto et laissez réduire environ 5 minutes à feu moyen. Ajoutez les figues et le vinaigre balsamique et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes. Réservez.

Préparez les tartelettes : Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi). Beurrez les moules. Garnissez les moules avec la pâte feuilletée.

Conservez le surplus de pâte pour d'autres recettes (petits feuilletés apéro sucrés ou salés). Attention il ne faut surtout pas former une boule avec la pâte mais disposer les chutes de pâte les unes sur les autres et les emballer avec du papier film. Conservez au réfrigérateur jusqu'à la prochaine utilisation, vous pourrez alors l'étaler de nouveau.

Revenons à nos tartelettes. Disposez les figues en rosace (5 quartiers par moule). Conservez le jus de cuisson. Placez harmonieusement les grains de raisins dans les espaces vides.

Glissez au four pour 25 minutes.

Dès la sortie du four des tartelettes, coupez le foie gras en morceaux (grosse aiguillette). Enrobez les morceaux avec farine. Faites les cuire dans une poêle chaude environ 1 minute de chaque côté (en savoir plus sur la cuisson du foie gras [ICI](#)).

Placez sur un papier absorbant, assaisonnez en poivre. Posez vos aiguillettes sur les tartelettes et parsemez un peu de fleur de sel.

Décorez vos assiettes avec les fruits et un filet et de jus de cuisson sirupeux obtenu lors de la cuisson des figues.