



10 décembre



© Franck Schmitt pour Maison Montfort

### TATIN DE POMME ET FOIE GRAS

Pour 4 personnes : 1 foie gras de canard entier IGP Gascogne Maison Montfort + 150 g de pâte feuilletée + 4 pommes bio à cuire + 8 c. à soupe de sucre + 80 g de beurre + quelques baies roses + grains de poivre concassés

1. Épluchez les pommes et coupez-les en petits dés.
2. Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez les pommes. Laissez cuire pendant 5 minutes puis ajoutez le sucre. Laissez caraméliser encore 5 minutes. Réservez.
3. Beurrez légèrement quatre moules à tartelettes, répartissez les pommes. Étalez la pâte feuilletée et découpez 4 cercles de pâte du diamètre du moule puis déposez-les sur les pommes. Beurrez quatre autres moules et placez-les sur la pâte pour tasser les tartelettes. Écrasez la pâte pendant la cuisson. Faites cuire pendant 30 à 35 minutes. Laissez tiédir et démoulez les tartelettes.
4. Avant de servir tiède ou froid, coupez 4 tranches de foie gras et disposez-les sur les tartelettes.
5. Décorez avec des grains de poivre concassés et des baies roses.



Extrait de *Ma tribu & moi, recettes XXL économiques et 100 % plaisir pour toute la famille* de Jenny Gryffon. Photo : Alice Bertrand. Éd. Marabout.

### SAUMON GRAVLAX

Pour 8 personnes : 1,5 kg de filet de saumon frais et épais + 150 g de sucre + 200 g de gros sel de Guérande + 1 c. à café de poivre moulu + 1 bouquet d'aneth + quelques baies roses (facultatif)

1. Coupez le filet de saumon en 2 portions de taille égale. Dans un grand bol, mélangez le sucre, le sel et le poivre.
2. Dans un grand plat, placez un des filets de saumon, peau vers le bas. Répartissez uniformément le mélange de sucre, sel et poivre sur la chair du saumon. Ajoutez l'aneth frais et quelques baies roses si vous le souhaitez. Placez le second filet de saumon par-dessus, chair contre chair, peau vers l'extérieur. Enveloppez bien le tout avec du film alimentaire, ajoutez un poids par-dessus (par exemple un moule ou une plaque en faïence) et réservez 48 heures au réfrigérateur. Toutes les 10 à 12 heures, jetez le liquide qui s'accumule.
3. Au bout de 48 heures, rincez les filets sous l'eau froide pour retirer l'excès de sel et de sucre. Séchez-les délicatement avec du papier absorbant. Garnissez avec un peu d'aneth et des baies roses si vous le souhaitez.
4. Tranchez finement le saumon pour le servir.



**Shopping**

Confiture extra de clémentines de Corse Marius. 4,90 € (375 g). [atelier-marius.com](http://atelier-marius.com)

Huîtres Hélène de Normandie (St-Vaast) reconnues en IGP. Bourriche spéciale fêtes (48 huîtres) Ad'Hélène n° 3, 50 € et O'Hélène n° 2, 65 €, [huîtres-st-vaast.com](http://huîtres-st-vaast.com)

12 mini-burgers cheese et bloc de foie gras de canard édition spéciale fêtes Paso Traiteur. 6,95 € (205 g), GMS

Panettone à la pistache sans gluten Vergani. 21,90 € (600 g), [eataly.fr](http://eataly.fr)

Foie gras de canard entier de Gascogne, recette des terroirs au sel de Salies-de-Béarn Maison Montfort, à partir de 19,99 € (220 g, 6-7 parts), [maisonmontfort.com](http://maisonmontfort.com)

AOP Sancerre blanc cuvée Les Bellets 2023 domaine J. de Villebois. 40,90 €, [tresorsdebacchus.com](http://tresorsdebacchus.com)