

Fiche recette

Nom, prénom : **Fernand De Oliveira**

Restaurant : **Auberge Pierre Bayle – 09130 CARLA BAYLE-05.61.60.63.95**



Nom de la recette : **Tarte Tatin de figues, suprêmes de pigeons confits, glace au pain d'épices**

Ingrédients : pour 4 personnes

- ◆ 500 gr de graisse de canard
- ◆ 40 gr de miel
- ◆ 10 gr de vinaigre balsamique
- ◆ 4 suprêmes de pigeons (poitrine de pigeons)
- ◆ 16 figues
- ◆ 500gr de pâte feuilletée
- ◆ 4 boules de glace au pain d'épices
- ◆ Sel, poivre, branche de coriandre

Préparation :

Faites confire les suprêmes de pigeons dans la graisse de canard 25 minutes à petit bouillon, égouttez-les puis réservez.

Chauffez le miel et le vinaigre balsamique directement dans le moule jusqu'à l'obtention d'un caramel (cuire à feu doux).

Posez dessus les figues entières après les avoir lavées, puis les suprêmes de pigeons, salez et poivrez, recouvrir avec la pâte feuilletée. Mettre au four 10 minutes à 220°.

Posez au centre d'une assiette la Tatin démoulée. Mettez la boule de glace au pain d'épices sur la Tatin.

Décorez avec une branche de coriandre et servez chaud.