

## La Tatin de Jeannette, façon tarte au chocolat

Il vous faudra :

- un gros oignon rouge
- un boîte de gésiers confits (750 grammes environ)
- un Kilo de pommes fermes (6 à 8 fruits)
- du vinaigre de cidre ou de cerises
- de la crème de vinaigre balsamique
- une pâte brisée
- du beurre salé
- de la muscade

1 - émincer l'oignon et les gésiers

2 - les faire revenir doucement dans un peu de graisse de canard, jusqu'à ce que l'oignon soit bien cuit

3 - déglacer avec un peu de vinaigre de cidre ou de cerises

4 - poivrer

5 - réserver dans une assiette garnie de papier absorbant pour ôter l'excès de graisse

6 - dans une poêle large, faire revenir les pommes coupées en quartiers dans du beurre salé

7 - quand elles sont dorées mais encore fermes, stopper la cuisson

8 - saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade

9 - laisser refroidir le tout

10 - dans le fond d'un moule à manqué verser un mm d'épaisseur de crème de balsamique

11 - verser les pommes refroidies et bien étaler

12 - verser par dessus le mélange de gésiers et d'oignon

13 - couvrir de la pâte feuilletée

14 - percer quelques trous pour laisser échapper la vapeur

15 - cuire à 190 ° pendant 35 minutes

16 - démouler au moment de servir en retournant la tarte sur un plat de service.

Régalez-vous !