

Created by: Debra C. Argen

Le Belem Recipes (French) - Martinique

Une recette du Chef de Cuisine Hervé Rameau du [Le Belem à Cap Est Lagoon Resort & Spa](#) au Le François, Martinique. Bon Appetit!



Tatin de Foie Gras et Banana Jaune Caramélisée, aux Échalotes et Citron Vert Confits

Pour 4 Personnes

Ingrédients

1

livre

foie gras frais

400

grams

feuilletage

2

citron verts

4

bananes fruit

100

grams

échalotes

250

beurre

40

sucre de canne

150

sucre blanc

½

liter

jus de volaille

½

liter

d'eau

sel, poivre

Étaler le feuilletage et couper en cercle (diam. +/-10 cm). Tailler très finement les échalotes

Et les faire compter du beurre environ 1 heure en les remuant régulièrement.

Peler à vif les citrons, puis tailler en fine julienne les zestes. Les blanchir et les confire ensuite dans ½ liter d'eau et le sucre blanc pendant 45 minutes. Faire réduire le jus de volaille à feu doux avec les zestes de citron.

Couper les bananes en gros morceaux, les faire revenir dans le beurre avec le sucre de canne et faire caraméliser. Ajouter les échalotes confites et verser l'ensemble dans une petite poêle (format blinis). Disposer sur le dessus le rond feuilletage. Mettre au four (180° C) pendant 6 minutes. Dès la sortie du four, retourner la tarte directement sur l'assiette de service.

Couper des tranches épaisses de foie gras. Poêler le foie gras dans une poêle très chaude sans matière grasse. Eponger légèrement avec un linge et déposer le foie gras sur la tarte. Ajouter une pincée de fleur de sel et un cordon de sauce autour avec quelques zestes.

Chef Hervé suggéré le vin, 1998 Château de Malle, Sauternes avec le Tatin de foie gras et banana jaune caramélisée, aux échalotes et citron vert confits.

Read other articles on **Cap Est Lagoon Resort & Spa** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes (English version), and Spas** sections.

Cap Est Lagoon Resort & Spa
Quartier la Prairie
97240 Le François
Martinique, FWI
Telephone: +596 596 54 80 80
Fax: +596 596 54 96 00
Email: info@capest.com
www.capest.com

Read other articles on **Martinique** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes, Fashion, Gastronomy, Events** and **Liquor Cabinet** sections.

For more information on **Martinique**, please contact the **[Martinique Promotion Bureau](#)** at

