



## Les étapes de la recette

- **Ouvrir** un bocal de foie gras et **dégraisser** à la poêle à feu doux afin de **faire fondre** la graisse.
- **Disposer** une pâte feuilletée dans le moule.
- **Découper** et **peler** les pommes. **Faire** des tranches épaisses.
- **Disposer** les quartiers de pommes sur la pâte de façon aérée.
- **Couper** le foie gras en morceaux et les **déposer** sur les pommes.
- **Rajouter** quelques morceaux de pommes restant par dessus.
- **Ajouter** de l'armagnac : plus ou moins selon votre convenance.
- **Dérouler** la deuxième pâte feuilletée pour **couvrir** la totalité et sceller les côtés pour **former** la tourte.
- **Piquer** la pâte du dessus à l'aide d'une fourchette.
- **Laisser reposer** le tout pour que les pommes et le foie gras prennent le goût de l'armagnac.
- **Préchauffer** le four à 200 degrés.
- **Mettre** la tourte à cuire pendant 45 minutes et **vérifier** que la tourte deviennent dorée.



## Ingrédients

- 400g de Foie Gras en conserve
- 3 pommes Golden (ou Chanteclair)
- 2 pâtes feuilletées
- Armagnac



20 min



45 min



2/5