

# Tatin manzana y foie

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |  
Dificultad:

## INGREDIENTES

0

6 Manzanas - (use golden porque me parece que contrasta muy bien lo dulce con el foie)

40 gr Mantequilla

100 gr Azúcar

200 gr Pato - hígado

Paté

1 lamina/s Hojaldre

## ELABORACIÓN

Pelar las manzanas cortarlas en cuartos y quitarles el corazón. En el molde que vayamos a utilizar hacer un caramelo muy claro con el azúcar y la mantequilla, en esa misma mezcla poner las manzanas durante 5min, retirar del fuego y poner encima de cada pedazo de manzana una lamina de foie, cubridlo todo con el hojaldre y meter los bordes hacia adentro, meter a horno precalentado a 180º y hornear aprox.30min.

Desmoldar cuando se halla enfriado un poco dándole la vuelta, se come tibia, es como mejor está.