

# Tarte Tatin à l'ail rose.

Pour 6 personnes:

400 gr de pâte feuilletée

50 gr de beurre

20 gousses d'ail rosé de Lautrec

20 cl de crème fraîche

Graisse de canard

Sel, poivre

Blanchir la moitié des gousses 3 fois en jetant l'eau à chaque fois.  
Ecraser les gousses et allonger avec la crème fraîche, saler, poivrer.  
Réserver cette crème d'ail ainsi obtenue.

Dans la graisse de canard, confire l'autre moitié des gousses. Les disposer au fond d'un plat à tarte du diamètre de la pâte feuilletée une fois étalée. Abaisser la pâte au dessus des gousses.

Cuire au four 220°C pendant 15 minutes.  
Démouler, napper de crème d'ail réduite et déguster avec un petit mesclun à l'huile de noix.