



Carpaccio de Foie de Lotte, Tomates, Jus de truffes, et Brousse du Rove

Pour 4 personnes



Le Panier

1 bocal de Foie de Lotte Truffières de Rabasse

Jus de Truffe : en verrine ou en Spray

3 Tomates cocktail par personne

Jus de truffe (en spray ou en verrine)

1 Brousse de chèvre 80g

80g de Noisettes

La Recette

1. Torréfiez les noisettes directement sur une lèche frite au four chauffé à 100°C. Ne vous éloignez pas trop du four, car lorsque l'odeur de la noisette grillée se fait sentir, ne tardez pas, sortez les, et passez au mixeur. Vous obtiendrez une pâte grasse et épaisse, très concentrée en goût.

2. Lavez et égouttez vos tomates, tranchez les finement et présentez les en alternance avec le foie de lotte tranché également finement tranché.

Le Mot du Chef

Ce concentré de noisette, mini bombe gustative en bouche relèvera parfaitement la douceur du Foie de Lotte et de la brousse, mais aussi des poissons blanc en papillote ou même des fromages de chèvre.

Notre chef Christian Etienne vous offre ses recettes à la Truffe sur www.rabasse.com et ses recettes de Foie de Lotte sur www.foie-de-lotte.com
