



Grande Assiette de la Mer

Pour 6 personnes



Le Panier

1 bocal de Foie de Lotte Truffières de Rabasse

1 verrine d'Huîtres Fumées ou Piquantes Truffières de Rabasse

1 sachet de poudre à tempura (en magasins asiatiques)

Huile de Friture

Salade verte de votre choix

Pain grillé

Le Mot du Chef

La Recette

1. Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse.
2. Mélangez le contenu de votre sachet avec autant d'eau qu'indiqué sur l'emballage. Vous obtenez une pâte à beignet très légère. Roulez chaque huître dans cette tempura.
3. Lorsque l'huile est chaude, plongez vos huîtres et retirez les dès qu'elles se colorent.
4. Disposez des jeunes pousses de salades, choux et épinards dans une assiette (n'hésitez pas à marier les multitudes de variétés de salades qui fleurissent depuis peu sur les étals).
5. Servez encore tiède sur la salade assaisonnée avec l'huile du foie de lotte, accompagné de Foie de Lotte sur toasts.

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
