



Foie de Lotte, viande fumée & Vague de chocolat noir

pour 6 personnes



Le Panier

Foie de lotte Truffières de Rabasse

Tranchettes de magret fumé ou de viande des grisons (100g)

Lait 10cl

100g de chocolat Guanaja 70 % de cacao

Poivre noir du Moulin (Sheshuan ou autre)

Le Mot du Chef

Goutez tout en même temps !

La Recette

1. Faites fondre doucement le chocolat, sans le brûler. Coulez le encore chaud et à consistance épaisse sur un feuille plastique alimentaire (un rouleau à pâtisserie, ou simplement sur une surface plane froide et découper des ronds à l'emporte pièce). Décollez lorsque ce n'est pas encore totalement refroidi.

2. Mixez 10cl de lait et 50g de Foie de Lotte, jusqu'à ce que cela devienne un liquide mousseux.

3. nappez cette mousse sur des toasts et donnez un tour de moulin à poivre.

4. Déposez par dessus une tranche de viande fumée, et finissez votre présentation en mettant dessus ou à côté le chocolat.

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