



## Foie de Lotte façon Capuccino

---

Soit 6 grands verres ou 20 mini verres pour Tapas, buffets, apéritifs...



### Le Panier

---

1 bocal de Foie de Lotte Truffières de Rabasse

Lait entier 50cl

Sel de Céleri

Crème légère 250ml

Pour la décoration : Micro végétaux (Type Borage Cress)

### Le Mot du Chef

---

### La Recette

---

1. Mixez le lait et 50g de Foie au mixeur ou blender. Salez légèrement et mettez au frais.
2. Disposez dans un petit verre.
3. Mélangez la crème légère avec 2 cuillères à soupe de Foie de Lotte et montez au chantilly au batteur (ou au siphon).
4. Amusez vous à recréer un effet « Cappucino » : en nappant votre verre de chantilly au Foie de Lotte.
5. Saupoudrez de sel de céleri, décorez de feuilles de cresson ou mini végétaux. Servez sans attendre.

---

Notre chef Christian Etienne vous offre ses recettes à la Truffe sur [www.rabasse.com](http://www.rabasse.com) et ses recettes de Foie de Lotte sur [www.foie-de-lotte.com](http://www.foie-de-lotte.com)

---