



## Tartare d'huîtres « On the rocks » & Granité au Citron Vert

Pour 6 personnes



### Le Panier

1 pot de Tartare d'Huîtres  
Truffières de Rabasse

le jus d'un Citron vert  
6 tranches de Citron vert  
Eau  
Sucre  
Pain de Mie toasté

### Le Mot du Chef

si vous avez un service à caviar, placez le Tartare dans la coupelle sur un lit de glace pillée, comme vous le feriez avec le caviar.

### La Recette

1. Préparez un sirop de sucre (en faisant réduire doucement eau et sucre), à la casserole, sans le faire caraméliser. Refroidir.
2. Ajoutez le jus entier d'un citron, mélangez et mettez dans un bol au congélateur 1 heure. Sortez à 3 reprises le bol du congélateur pour remuer à la fourchette et décoller les cristaux qui commencent à figer. Vous éviterez que le sorbet prenne en masse mais reste bien en paillettes.
3. Présentez dans des petits verres à shooter en accompagnement du tartare frappé nappé sur des toasts.
4. Décorez d'une tranche de citron vert.

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)