



## Assiette Tectonique: Terrine d'Huîtres & Chutney de fruits

Une idée originale, délicieuse et simple à réaliser pour des apéritifs sophistiqués.

Pour 20 toasts cocktails ou 8 assiettes d'entrées



### Le Panier

1 verrine de Terrine d'Huîtres  
Truffières de Rabasse

1 Banane  
1 Pomme  
1 Poire  
1 Kiwi  
1 gousse d'Ail pelée et pressée  
1cm de Gingembre frais  
Vinaigre balsamique  
Vinaigre de framboise  
Pain de Mie

### Le Mot du Chef

C'est un mariage très réussi de goûts sucré-sale-acide; un subtil jeu de fondant-croustillant et d'alternance de frais-tiède. Le tout pour un effet très tonique !

### La Recette

1 Placez la Terrine au réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance et sortez la au dernier moment.

2 Pelez et mixez en purée le gingembre.

3 Lavez, pelez et découpez vos fruits en petits morceaux de 1 cm sur 1 cm environ. Mettez les avec l'ail pressé, le gingembre et avec une pointe de vinaigre balsamique, à compoter à feu doux.

4 Déglacez au vinaigre de framboise pour donner une légère acidité.

5 Nappez vos toasts tièdes de Terrine aux Huitres bien fraîche et déposez au sommet un cuillère à café de chutney aux Fruits.

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)