



## Passion Orange pour le Foie de Lotte

---

Pour 6 personnes



### Le Panier

---

Foie de Lotte Truffières de Rabasse  
(1 bocal pour 6 personnes)

3 grosses carottes par personne  
1 mini carotte par personne  
3 fruits de la Passion

### Le Mot du Chef

---

### La Recette

---

1. Faites cuire à la vapeur vos carottes, quelles soient encore bien croquantes. Gardez une petite carotte avec ses fanes pour la décoration finale et découpez les autres en fines lamelles avec un économe, une râpe à Truffe ou une mandoline.
2. Déposez vos lamelles de carotte sur l'assiette et les tranches de foie de lotte pardessus.
3. Finissez votre présentation par disposer de la chair de fruit de la passion sur le Foie de lotte.
4. Décorez votre assiette d'une belle tranche de Fruit de la Passion et de la petite carotte fane.

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)

---