



Canapés de Foie de lotte Fumé & Pleurotes

Vous pouvez avantageusement remplacer les Pleurotes par des Cèpes, Girolles ou mêmes Lactaires (Sanguins).

Pour 20 minis tapas ou 6 assiettes à servir en entrée



Le Panier

1 bocal de Foie de Lotte Fumé
Truffières de Rabasse

200g Pleurotes fraîches
Une boule de pain de votre choix
Fleur de Sel

Le Mot du Chef

C'est le fumage traditionnel au bois de hêtre qui relève délicatement le goût du Foie de Lotte

La Recette

1. Faites suer légèrement à la poêle des pleurotes fraîches émincés et sans matière grasse.
2. Ne les faites pas ramollir de trop mais gardez les croquantes.
3. Choisissez un pain qui vous fait plaisir : un pain aux noix, un pain aux céréales, un pain complet? Faites les trancher par votre boulanger. Recoupez les tranches en 2 et faites toaster.
4. Sur ces toasts placez des tranchettes de Foie de Lotte Fumé.
5. Déposez un peu de pleurotes par-dessus et un soupçon de fleur de sel pour finir vos canapés.

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