



## Canapés de Foie de Lotte, Confit Genêt à la Truffe et Pomme crue

---

Pour 20 Tapas ou 6 assiettes d'entrées



### Le Panier

---

1 bocal de Foie de Lotte Truffières de Rabasse

1 verrine de Confit de Genêt à la Truffe Truffières de Rabasse

1 Pomme Golden

Pain de mie

1 ou 2 Emportés pièces (option)

### Le Mot du Chef

---

Cette touche croquante et acidulée complètera à merveille la rondeur et la douceur du foie de lotte et du Confit de Genêt.

### La Recette

---

1 Découpez vos canapés à l'emporte pièce dans les tranches de pain. Les toaster légèrement et les napper de Confit de Genêt à la Truffe. Pour obtenir cet accord suave floral et musqué, nous faisons confire des fleurs de genêts ramassés en Provence. 2 Sortez votre bocal de Foie de Lotte du frigo (nature, gingembre ou sauternes) au dernier moment. Taillez dans le foie de lotte des tranches de la même épaisseur que le pain. Tailler dans ces tranches des formes à l'emporte pièce et les poser sur les toasts. 3 Dans une belle pomme épluchée et évidée, trancher des fines tranches, presque des chips et décorez vos toasts.

---

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)

---