



Pâtes au Foie de Lotte

Pour 4 personnes

Le Panier

1 Foie de Lotte Nature Truffières de Rabasse

10cl Crème liquide
400-500g de Pâtes fraîches
Poivre du moulin

Le Mot du Chef

Servez avec un Vin blanc demi sec.

La Recette

1. Pendant que vous aurez mis à cuire vos pâtes, prélevez 100g de Foie de lotte et écrasez le à la fourchette dans une terrine. Mélangez la crème liquide et donnez un tour de moulin à poivre.
2. Mêlez cette sauce à vos pâtes égouttées.
3. Savourez ce délicieux goût et cette onctuosité incomparable.

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
