



## Canapés de Foie de Lotte & Compote de Pommes

Le mariage frais-tiède, doux-acidulé pétillera au palais et étonnera vos papilles et celles de vos invités.

Pour 20 minis tapas ou 6 assiettes à servir en entrée



### Le Panier

1 bocal de Foie de Lotte Truffières de Rabasse

Nature, fumé, au gingembre, Sauternes, ou celui que vous préférez!

2 Pommes : 1 Reine des Reinettes

et 1 Golden

2-3 cuillères à soupe de Cassonade

Pain à toaster (pain de mie du boulanger)

Fleur de Sel

### Le Mot du Chef

Vous pouvez rajouter quelques grains de fleur de sel sur chaque toast : cela accentuera l'effet sucré-salé !

Accompagner d'un Vouvray ou d'un

Jurançon ou carrément d'un

Champagne ! 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)