



## Bouchées au Tartare d'Huîtres

---

pour 10 mini vols au vent ou 4-5 personnes



### Le Panier

---

1 verrine de Tartare d'Huîtres  
Truffières de Rabasse

10 Mini bouchées à la Reine  
100g Crème fleurette  
Salade verte

### Le Mot du Chef

---

Un bon vin blanc demi sec ou sec.

### La Recette

---

1. Allumer votre four, thermostat 7-8 (220-250°).
2. Allongez le Tartare d'Huitres avec son équivalent de crème.
3. Remplissez vos minis vols au vent de cette crème et enfournez juste 2-3 minutes.
4. Retirez du four et décorez d'une brindille de persil ou de feuilles de cresson.
5. Servez immédiatement 2 vols au vent par personne au milieu d'une salade verte.

---

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)