



Canapés de Printemps : Foie de Lotte & Pointes d'Asperges

Pour 20 minis tapas ou 6 assiettes à servir en entrée



Le Panier

1 bocal de Foie de Lotte Truffières de Rabasse

1 botte d'asperges vertes
Une boule de pain de complet frais

Le Mot du Chef

Pour donner encore plus de croquant à vos asperges, vous pouvez aussi juste les « blanchir » : plongez les dans de l'eau bouillante salée quelques minutes et plongez les dans un saladier rempli d'eau glacée (avec glaçons).

La Recette

1. Choisissez des asperges vertes, plus fines et tendres que les blanches. Pas besoin de couper les tiges : tout est bon dans l'asperge verte !
2. Je vous recommande la Cuisson des asperges au four à micro-ondes. Pour moi c'est la façon la plus rapide de cuisiner les asperges: étalez les dans un plat en pyrex, ajoutez un fond d'eau, salez copieusement et mettez un peu de jus de citron pour empêcher de noircir. Mettez un film micro perforé pour four à micro-ondes pour empêcher le dessèchement. Selon la grosseur comptez de 5-6 minutes de cuisson pour qu'elles restent croquantes. Prélevez les pointes d'asperges et coupez les en deux dans le sens de la longueur.
3. Découpez vos canapés à l'emporte pièce dans des tranches de pain complet. Toastez les si vous le souhaitez.
4. Sortez votre bocal de Foie de Lotte du frigo au dernier moment. Taillez dans le Foie de Lotte des tranches de la même épaisseur que le pain. Taillez dans ces tranches des formes à l'emporte pièce et posez les sur les toasts nappés.
5. Décorez chaque toast d'une pointe d'asperge.

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
