



Canapés d'Automne : Foie de Lotte & Confit de Légumes à la Truffe

Pour 20 minis tapas ou 6 assiettes à servir en entrée



Le Panier

1 bocal de Foie de Lotte (Nature ou Fumé) Truffières de Rabasse
1 verrine de Confit de Légumes à la Truffe Truffières de Rabasse

Une boule de pain de complet frais
1 barquette de Tomates cerises ou Tomates cocktail
1 ou 2 emportes pièces

Le Mot du Chef

Ce confit est une de mes recettes préférées, une ratatouille de légumes méditerranéens confits qui offre un sucré salé original.

La Recette

1. Découpez vos canapés à l'emporte pièce dans des tranches de pain complet. Toastez-les légèrement et puis nappez les de Confit de Légumes à la Truffe.
2. 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.
3. Décorez chaque toast d'une demi tomate cerise ou tomate cocktail.
4. Si vous le souhaitez vous pouvez fixer ces toasts avec des mini piques en bois.

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