



Ronds de Carotte remplis de concassée de tomate et Foie de lotte en toasts.

pour 6 personnes



Le Panier

1 bocal de Foie de lotte Truffières de Rabasse

3 tomates fraîche ou une petite boîte tomates pelées

1 petit oignon

1 gousse d'ail

1 pomme verte Grany Smith

2 grosses Carottes

1 ou 2 morceau de sucre

Fleur de Sel

Pain de mie coupé en triangle

décoration : des micro

végétaux (Estragon), des

pousses de soja ou des feuilles de cresson.

La Recette

1. Mettez à cuire 1 oignon finement ciselé et 3 tomates mondées, et une petite gousse d'ail écrasée à feux doux. On peut aussi utiliser une boîte de tomates. Ajoutez 1 morceau de sucre et peu de sel.

2. Choisissez une belle Grany Smith, bien juteuse et croquante. Coupez au couteau ou au robot de fines tranches que vous retaillez en allumettes.

3. Epluchez une grosse carotte et à la mandoline ou râpe à fromage coupez 3 lamelles par personnes sur la longueur.

4. Disposez en rond dans l'assiette et remplissez de concassée.

Disposez 3 tranches de foie de lotte et 3 triangles de pain de mie toasté dans l'assiette.

Le Mot du Chef

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
