



## Tartines de Foie de Lotte et cylindres de Passion

---

Pour 20 minis tapas ou 6 assiettes à servir en entrée



### Le Panier

---

Foie de lotte Truffières de Rabasse

Pain de mie toasté  
2 Courgettes crues  
4 fruits de la Passion  
50 gr sucre  
100ml eau  
2 feuilles gélatines ou de l'agar  
agar (gélatine végétale)  
1 zeste de Citron

### Le Mot du Chef

---

### La Recette

---

1. Toastez des mouillettes de pain de mie et déposez dessus des tranches de Foie de Lotte
2. Décorez les toasts d'une brunoise de courgettes et de zestes de citron taillés à cru (c'est-à-dire la courgette crue épluchée et coupée en tout petits dés avec des zestes de citron coupés petit également).
3. Optionnel : Gelées de Fruit, à préparer la veille.  
Ouvrez le fruit, prélevez la pulpe et mixez la avec l'eau, le sucre et la gélatine ou Agar-Agar (suivez la notice sur le paquet). Versez la préparation dans des fonds de bac à glaçon et laissez durcir en refroidissant. Démoulez 2 mini gelées et déposez dans l'assiette

---

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)

---