



## Toasts de Foie de Lotte, Chantilly de la Mer et brunoise Mangue-Carotte.

---

Pour 20 minis tapas ou 6 assiettes à servir en entrée



### Le Panier

---

1 Foie de lotte Truffières de Rabasse

250g Crème fleurette

1 Mangue

2 Carottes cuites à la vapeur ou à l'eau

Decoration : Fleur comestible comme Capucine ou Orchidée comestible.

### Le Mot du Chef

---

Amusez vous à décorer vos assiettes avec des fleurs comestibles !

### La Recette

---

1. Montez une chantilly salée avec la crème et 100g de Foie de lotte. Réservez au frais pour le dernier moment.

2. Coupez la mangue crue et les carottes cuites en très petits dés (brunoise) ou en allumettes.

3. Disposez sur vos assiettes des toasts de pain grillé, 3 tranches de Foie de Lotte, la brunoise et la chantilly au Foie de lotte présentée dans des cuillères chinoises ou disposées à la douille dans les assiettes.

---

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)

---