



Ocean Tapas (Amuses gueules)

Monkfish liver

Shrimps and monkfish Mayonnaise

Scallop carpaccio with Truffle

Serves 6



The Market Basket

1 bocal de 200gr de Foie de lotte au Sauternes Truffières de Rabasse
Huile d'olive à la Truffe Truffières de Rabasse

400 gr de petites Crevettes roses
12 Noix de St Jacques
1 Pain de mie rond spécial toasts
200 gr de Salade mélangée de type Mesclun (fraîche ou déjà prête)
1 Jaune d'uf
Jus d'un ½ citron
Moutarde
Vinaigre
Fleur de Sel & Poivre du moulin

The Chef's Tip

a dry white wine like a Cassis (Provence) or Pouilly, chilled.

The Recipe

1. Carpaccio de St Jacques à la Truffe
Émincez finement les noix de St Jacques et laissez les mariner dans l'Huile d'Olive à la Truffe, additionnée du jus de citron, sel et poivre, pendant une nuit au réfrigérateur, et ce dans une boîte hermétique fermée. Sortir le carpaccio juste avant de passer à table.
2. Crevettes et Mayonnaise surprise, avec l'huile du Foie de Lotte.
Prenez dans le frigo l'huile du foie de lotte. Prélevez 2-3 cuillères à café et remettre le pot au réfrigérateur. Montez la mayonnaise avec votre huile habituelle puis avec l'huile du poisson pour finir. Salez poivrez et mettez dans un ramequin au milieu de vos crevettes.
3. Salade verte et Vinaigrette à la Truffe.
Remplacez dans votre vinaigrette habituelle la moitié de votre huile habituelle par de l'huile d'olive à la Truffe ou optez carrément pour la vinaigrette à la Truffe Truffières de Rabasse !
4. Toasts de foie de Lotte
Sortez le foie de Lotte du frigo au dernier moment pour qu'il reste bien frais. Faites toaster les canapés de pain de mie et déposez une fine tranche de Foie de Lotte. Saupoudrez de quelques grains de fleur de sel.
5. Garnissez chaque assiette avec les 4 tapas et accompagner d'un vin blanc sec, genre Cassis ou Pouilly, bien frais.

Our Chef, Christian Etienne, offers you this Truffle recipes on www.rabasse.com and his Monkfish Liver recipes on www.monkfish-liver.com
