



Canapés of Monkfish liver, Truffle & Broom flower jelly, Raw apple

For 20 cocktail sized canapés or 6 first course plates.



The Market Basket

1 jar Monkfish liver Truffières de Rabasse
1 jar Truffle & Broom Flower Jelly Truffières de Rabasse

1 Apple : Golden
Bread for canapés
1 or 2 biscuit cutters

The Chef's Tip

The Recipe

1 Découpez vos canapés à l'emporte pièce dans les tranches de pain. Les toaster légèrement et les napper de Confit de Genêt à la Truffe. Pour obtenir cet accord suave floral et musqué, nous faisons confire des fleurs de genêts ramassés en Provence. 2 Sortez votre bocal de Foie de Lotte du frigo (nature, gingembre ou sauternes) au dernier moment. Taillez dans le foie de lotte des tranches de la même épaisseur que le pain. Tailler dans ces tranches des formes à l'emporte pièce et les poser sur les toasts. 3 Dans une belle pomme épluchée et évidée, trancher des fines tranches, presque des chips et décorez vos toasts.

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