

LASSI AU FOIE GRAS

eau de rose

RECETTE POUR 20 VERRINES

ÉLÉMENTS DE BASE

Foie gras cuit au naturel	0.250 Kg
Yaourt velouté	2 Pièces
Lait ½ écrémé	0.20 L
Eau de rose	2 c à soupe
Piment d'Espelette	PM
Sel fin	PM



PROGRESSION

- 1. Mixer ou blender** le foie gras cuit découpé en gros cubes, les yaourts veloutés, le lait et l'eau de rose.
- 2. Relever** de piment d'Espelette, saler si nécessaire et réserver au frais 1 heure.
- 3. Verser le lassi** dans des petits verres, ajouter une paille décorée avec un pétale de rose.

SERVIR TRÈS FRAIS

* *Le lassi est une boisson indienne à base de yaourt battu dans l'eau.*