

Huîtres chantilly de châtaignes et éclats de noisettes

Pour 4 personnes

- 24 huîtres
 - 250 gr de châtaignes
 - 10 cl de crème liquide
 - 1 c. à s. d'huile d'olive
 - 200 gr de noisettes
-
- Faire chauffer les châtaignes dans la crème liquide
 - Mixer et ajouter l'huile d'olive, puis mixer à nouveau. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire
 - Verser dans un siphon, insérer 2 cartouche de gaz et maintenir à température
 - Concasser les noisettes. Déposer les huîtres, mettre la chantilly et parsemer d'éclats de noisettes, dégustez !
 - Vous pouvez remplacer les noisettes de quelques fines lamelles de truffe

