

Huîtres girolles et chantilly de foie gras

Pour 4 personnes

- 24 huîtres N°2 ou N°3
 - 4 girolles
 - 150 gr de foie gras
 - 2 pincée de 4 épices
 - Crème liquide
 - Poivre
-
- Ouvrez et décoquillez les huîtres
 - Ecrasez le foie gras avec les 4 épices et la crème liquide dans une casserole et faire fondre à feu doux
 - Passez au chinois, versez la préparation dans le siphon et réservez au frais
 - Emincez les girolles et les poêler 2 à 3 minutes
 - Mettez les girolles sur l'huître puis ajoutez la chantilly de foie gras



Recette proposée par le CRC POITOU-CHARENTES, recette HCM N°9