

HCM HUÎTRES

Charente Maritime



Huître Foie gras & Chataignes



Huître Foie gras & Châtaignes

Préparation 20 min / Cuisson 10 min / Nombre de pers. 6

INGRÉDIENTS



24 HUÎTRES HCM



150G DE FOIE GRAS



20CL DE
CRÈME FRAÎCHE



1 CÂC DE PINEAU



2 POIGNÉE DE
CHÂTAIGNES



1 PINCÉE DE
PIMENT D'ESPELETTE



1 POIGNÉE DE NOISETTES
COUPÉES EN 4



FLEUR DE SEL



POIVRE

PRÉPARATION

Pour réaliser la crème de foie gras,

- 1 **Mixer** légèrement 120g de foie gras avec la crème fraîche et le pineau.
- 2 **Déposer** les coquilles d'huîtres sur du gros sel.
- 3 **Verser** la crème de foie gras sur les huîtres et ajouter le piment
- 4 **Mettre** au four pendant 10 minutes à 200°C et laisser gratiner
- 5 **Découper** les châtaignes en dés puis les faire dorer à la poêle avec un peu de beurre et les noisettes.
- 6 **Servir** : Déposer un copeau de foie gras sur l'huître dès la sortie du four, ainsi que quelques dés de châtaignes.

*Bonne
dégustation !*