

Les huîtres en
Chantilly
une émulsion
de saveur



Realisation photographique par www.lesartsweb.fr/print-75-Rue-Carnot-85-900-Challans Photographie réalisées par Emeline Boileau - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Actions soutenues par :



Recette

HÙÎTRES CHANTILLY
CITRON & IKURA

CHANTILLY



30
min
Préparation

Pour
6/8
Personnes



Ingédients

VINAIGRETTE

Huile d'olive
150mL

miel
une cuillère à soupe

Sel, poivre

Aneth fraîche
quelques brins

Jus de citron 60mL
(environ 2 citrons)



24 huîtres
de préférence
de calibre 1 ou 2



Ikura
(œufs de saumon)
ou autres œufs de poisson
(truite, lompe...etc)

CHANTILLY

Jus de citron 60mL
(environ 2 citrons)

Sel

Crème liquide
entière 20cL

Préparation



1

Préparer la vinaigrette : dans un bol mélanger le jus de citron, le miel, 1 à 2 pincées de sel et le poivre.
Ajouter l'huile d'olive progressivement au fouet pour émulsionner la vinaigrette puis incorporer l'aneth finement ciselée.

2

Verser la crème dans un saladier et le placer au congélateur 15 minutes avec les fouets du batteur pour qu'elle monte plus facilement.
Monter la crème en chantilly très ferme puis ajouter le jus de citron, 2 pincées de sel et battre à nouveau quelques secondes pour bien incorporer le citron.
Remplir une poche à douille et mettre au frais.

3

Ouvrir les huîtres en jetant la 1^{ère} eau. Verser une petite cuillère de vinaigrette sur chaque huître et ajouter une noix de chantilly citronnée.
Pour finir, déposer de l'ikura ou autres œufs de poisson et parsemer d'aneth ciselée.
Servir immédiatement.