Légèreté de Délice à la truffe blanche d'alba coiffée d’oursin

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 1 Délice à la Truffe blanche d’Alba
- 15 cl de crème liquide 30% mini
- 20 lames de corail d’oursin
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Placez le fromage dans un mixer et broyez jusqu’à l’obtention d’une crème lisse et homogène.
2. Parallèlement, montez en chantilly la crème bien froide.
3. Hachez finement la moitié du corail d’oursin et ajoutez à la crème montée puis incorporez la crème de fromage. Réservez au frais.

4. Au moment du service, versez le mélange dans une poche à pâtisserie munie d’une douille cannelée.
5. Remplir les petits contenant et parsemez dessus le corail restant. Servez bien frais à l’apéritif.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de remplacer le corail par du saumon fumé ou d’autre œufs de poisson.