

Ratte du Touquet et sa crème chantilly à la truffe

Préparation : 20 min | **Pas de cuisson**
Pour 4 personnes

Ingrédients :

- Une vingtaine de Rattes du Touquet (suivant l'appétit des convives)
- 20 cl de crème fleurette
- Sel, poivre
- 2 cuillérées à soupe d'huile parfumée à la truffe ou une truffe noire

Pour réaliser une crème chantilly parfumée à la truffe, placez 20cl de crème fleurette dans un bol et laissez-le au congélateur pendant 15 minutes. **Fouettez** ensuite la crème quelques minutes. Vous obtiendrez une crème chantilly. Salez, poivrez. **Incorporez** délicatement 2 cuillérées à soupe d'huile parfumée à la truffe.

Dégustez avec des Ratte du Touquet bien chaudes.

L'astuce :

Vous pouvez, suivant la force du parfum de votre huile, en ajouter davantage. Et si vous avez une **truffe noire** sous la main, **parsemez** de quelques copeaux les Ratte et la chantilly. Un délice !