PROFITEROLES AU FOIE GRAS, ÉCLATS DE NOISETTES

Le 15 Novembre 2021

Image not found or type unknown
profiteroles chantilly de foie gras et éclats de noisettes

Il y a quelques semaines nous vous proposions une recette d'**éclairs salés au confit de canard**. Nous vous faisions part de notre affection pour les gougères : une spécialité dont l'origine reste encore mystérieuse : bourguignonne? lyonnaise? Selon nous, elle est lyonnaise, aucun doute!!

Peu importe, une recette de **pâte à choux** qui se décline aussi bien salée que sucrée, une source d'inspiration à l'infini à l'apéritif ou pour un **apéro dinatoire chic**.

A l'approche des **fêtes de fin d'année**, nous devions trouver une **recette festive** et **gourmande** avec la **star de Noël** : le **Foie Gras**.

Quelle recette originale faire avec du foie gras mi-cuit?

Des profiteroles au foie gras, ça vous tente pour émerveiller vos convives pour le réveillon?

1ère étape : Réaliser la pâte à choux

Ingrédients pour la pâte à choux:

250 g d'eau

100 g de beurre

1 pincée de sel

150 g de farine

5 oeufs de taille moyenne

- Ajouter l'eau, le beurre et le sel dans une casserole. Faire fondre
- Préchauffer le four à 190°C
- Verser la farine dans la préparation. Dessécher la pâte pendant une bonne minute
- Verser le tout dans un cul de poule. Ajouter les oeufs un à un
- Mélanger

2ème étape : Réaliser l'espuma de foie gras

Un espuma en catalan est une écume, une mousse légère, aérienne, une **chantilly** que l'on obtient à l'aide d'un **siphon**.

Ingrédients 100 g de **foie gras de canard entier mi-cuit** pour 20 cl de crème liquide type fleurette, sel, poivre

- Mettre la crème dans une casserole, monter en température jusqu'à 80°C.
- Couper le foie gras en petits cubes
- Mixer le foie gras avec la crème, assaisonner
- Passer au chinois votre préparation pour qu'elle soit parfaitement lisse
- Verser le tout dans votre siphon. Utiliser 2 cartouches de gaz, secouer bien et réserver votre siphon la tête en bas dans votre réfrigérateur pendant 4 heures (l'utilisation du siphon nécessite de prendre des précautions, bien lire le mode d'emploi si vous l'utilisez pour la première fois)

3ième étape : Confectionner les profiteroles

Mettre votre pâte à choux dans une poche à douille. Pousser votre préparation pour réaliser vos gougères les plus régulières possibles.

Dans un bol, battre un jaune d'oeuf. Avec un pinceau, badigeonner les profiteroles et parsemer les d'éclats de noisettes.

Petite astuce du chef : écraser légèrement chaque éclair avec le dos d'une fourchette (voir vidéo ci-dessous).

Mettre en cuisson entre 20 et 30 minutes.

4ième étape : Montage de vos profiteroles avec la chantilly de foie gras

- Sortir votre siphon du frigo. Secouer le. Par précaution, faites un test dans votre évier.
- Couper le chapeau de vos gougères
- Garnir vos profiteroles avec votre **chantilly de foie gras**.
- Disposer quelques **éclats de noisettes** avant de remettre le chapeau

5ième étape : Dresser et déguster vos mises en bouche au foie gras

Présenter vos profiteroles à l'**espuma de foie gras** dans un joli plat.

Place à la dégustation, pour un apéro dinatoire **bluffant** et **raffiné**.

Bonne dégustation.

Toute l'équipe de La Combe de Job vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année.