

Profiteroles au Foie Gras sur Confiture de Figues

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Beurre	75 g
- Eau	25 cl
- Sucre Semoule	1 c à soupe
- Farine	150 g
- Oeufs	4
- Sel	
- Confiture de Figues	un peu
- Foie Gras de Canard	150g
- Fleur de Sel	

Recette:

- Versez dans une casserole 25 cl d'eau, 60 g de beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre puis portez à ébullition.
- Lorsque l'eau boue, versez toute la farine tamisée d'un coup et remuez aussitôt à l'aide d'une spatule. La farine se gonfle et une boule de pâte se forme en se détachant de la casserole. Si cela ne se produit pas, remuez sur feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
- Hors du feu, incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre. Mélangez parfaitement chaque œuf à la pâte avant d'ajouter le suivant.
- La pâte doit être ferme et souple. Si elle est trop sèche, ajoutez ½ œuf en plus.
- Avec le reste du beurre.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Recouvrez une tôle allant au four de papier sulfurisé.
- Faites des petites boules de pâtes à l'aide de deux cuillères à café ou d'une poche à douille. Espacez bien les boules de pâte.
- Faites cuire 15 à 20 min. au four à 190°C en plaçant la tôle à mi-hauteur.
- Les choux doivent être gonflés et bien dorés. Laissez refroidir complètement.
- Montez alors vos profiteroles en coupant les chapeaux à l'aide d'une paire de ciseaux.
- Nappez la base avec un peu de confiture de figue puis déposez un carré de foie gras et saupoudrez de quelques grains de fleur de sel. Refermez avec le chapeau et réservez au frais jusqu'au moment de déguster.



Remarque:

Pour 50 profiteroles