

Entrées chaudes à la viande

Profiteroles de foie gras chaud, sauce chocolat noir, orange et vinaigre balsamique


55 min 30 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

548

CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade de foie gras

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Couper le foie gras en gros morceaux.
- 3 Assaisonner avec de la fleur de sel et le poivre.
- 4 Mettre le foie gras dans un récipient et l'arroser de vin doux. Mélanger pour bien imprégner les morceaux.
- 5 Couvrir de film alimentaire et laisser mariner au frais.

Étape 2

Préparation de la pâte à choux

- 1 Dans une casserole, verser l'eau et le beurre. Mettre sur feu vif et laisser bouillir jusqu'à ce que le beurre ait fondu.
- 2 Baisser le feu et verser la farine en une fois. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour bien homogénéiser la préparation.
- 3 Laisser la pâte dessécher sur feu doux en remuant avec

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

12 cl **Eau**
30 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
70 g **Farine**

Ingrédients pour la sauce chocolat caramel

50 g **Sucre semoule**
1 dl **Vinaigre de vin**
3 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 **Orange(s)**
50 g **Chocolat noir**
2 c. à soupe **Eau**
1 **Tabasco**
1 **Sel**

Ingrédients pour le foie gras mariné

la cuillère en bois.

- 4 Transvaser la préparation dans un saladier.
- 5 Battre un œuf dans un ramequin avec une fourchette.
- 6 Ajouter l'omelette à la pâte et l'incorporer à l'aide de la spatule.
- 7 Incorporer les œufs suivants un à un en les battant préalablement en omelette dans un bol.
- 8 La pâte à choux peut être réalisée au batteur avec l'outil appelé la "feuille".

250 g **Foie gras cru**
1 dl **Vin doux naturel**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Étape 3

Couchage et cuisson des choux

- 1 Remplir une poche à douille de pâte à choux à l'aide d'une maryse.
- 2 Lisser la poche en poussant la préparation vers l'extrémité.
- 3 Couper le bout de la poche et coucher les choux sur une plaque de four recouverte de papier siliconé.
- 4 Dresser des choux de taille régulière en les espaçant entre eux.
- 5 Aplatir légèrement la pointe des choux avec un doigt mouillé.
- 6 Dans les recettes nécessitant une dorure au jaune d'œuf, veiller à mettre très peu de dorure car le jaune d'œuf coule à la cuisson et coagule, empêchant les choux de monter.
- 7 Enfourner à 200°C (Th.6-7) pendant environ 20 minutes.

Étape 4

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Râper le zeste de l'orange en veillant à n'entamer que la première couche de peau et en évitant la seconde peau, blanche et amère.
- 2 Racler les mailles de la râpe à l'aide d'une fourchette pour récupérer le zeste puis passer la fourchette derrière la grille. Récupérer les zestes d'orange collés à la râpe à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- 3 Presser l'orange à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver le jus obtenu.
- 4 Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Baisser ensuite sur feu moyen.
- 5 Ne pas remuer le caramel pendant sa cuisson pour éviter que le sucre ne masse.
- 6 Quand le caramel est bien blond, verser le vinaigre de vin dans la casserole et faire réduire pendant quelques secondes.
- 7 Ajouter ensuite le vinaigre balsamique, le zeste d'orange et le jus d'orange.
- 8 Porter à ébullition puis laisser réduire aux 2/3 à petits bouillons.
- 9 Saler la préparation et remuer.
Arrêter la cuisson de la sauce, ajouter le chocolat et

- 10 l'incorporer au fouet.
- 11 Ajouter le Tabasco et remuer.
- 12 Filtrer la sauce à l'aide d'un chinois et d'une maryse puis réserver au chaud.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les choux du four et le foie gras mariné du réfrigérateur.
- 2 Égoutter le foie gras dans un plat, l'enfourner pendant 5 minutes à 200°C (Th.7).
- 3 Couper les choux en deux à l'aide d'un couteau scie et les mettre dans un plat allant au four.
- 4 Enfourner les choux pendant quelques minutes pour les rendre croustillants.
- 5 Sortir les choux et le foie gras du four.
- 6 Couper les morceaux de foie gras en deux et les déposer sur une grille pour les égoutter.
- 7 Conserver la graisse de cuisson du foie gras pour préparer d'autre plats.
- 8 Placer la base des choux sur une assiette, déposer dans chacun d'eux un morceau de foie gras. Recouvrir avec le chapeau des choux.
- 9 Napper les profiteroles au foie gras de sauce au chocolat chaude et verser quelques filets de sauce dans l'assiette.
- 10 Pour finir, décorer l'assiette avec une feuille de menthe.