



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Profiteroles au Foie Gras  
et compotée de figues en feuilles d'or



Préparation : 30 Min - Cuisson : 25 Min

**Pour 4 personnes**

**250g de compote de figes | 300g de Bloc de Foie Gras |  
fleur de sel | poivre noir concassé | 4 feuilles d'or**

**Pour la pâte à chou : 125g de farine | 100g de beurre | 4 œufs |  
1 pincée de sel**

**Préparer la pâte à chou : faire fondre** doucement le beurre dans 120 ml d'eau et **ajouter** une pincée de sel. Quand le mélange frémit, **verser** la farine d'un coup. **Mélanger** constamment jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène et se détache de la casserole. **Retirer** du feu et incorporer les œufs un à un. **Laisser refroidir**.

**Préchauffer** le four à 180° et **beurrer** légèrement une plaque de cuisson. A l'aide d'une poche à douille ou d'une grande cuillère, **déposer** 8 tas de pâte d'environ 4 centimètres de largeur et de hauteur puis enfourner pendant 20 minutes. **Sortir** les petits choux du four et renouveler l'opération avec le reste de pâte. **Laisser refroidir**.

**Couper** les petits choux aux 2/3 de la hauteur. **Déposer** dans le fond des plus grosses parties deux cuil-

lères à café de compote de figes. **Découper** à l'aide d'une lyre (ou d'un couteau long et fin dont on passe la lame sous l'eau chaude à chaque tranchage) des tranches de Foie Gras de 5 millimètres d'épaisseur environ, puis les **déposer** sur la compote de figes. **Ajouter** une pincée de fleur de sel et une pincée de poivre noir concassé puis **refermer** délicatement avec les petits chapeaux réservés. **Faire adhérer** sur le dessus un quart de feuille d'or en prenant soin d'avoir les mains bien sèches. **Disposer** les choux sur un grand plat et servir aussitôt.



- Nez : de pain d'épices, de fleur d'oranger, d'abricot sec avec des notes grillées.
- Bouche : long et moelleux.



**LE FOIE GRAS**  
*Revient!*

**le conseil de votre caviste :**  
Pacherenc du Vic Bilh de la Saint-Albert 2008 Pacherenc du Vic Bilh moelleux

**Et aussi :**  
Champagne Henriot brut Souverain

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION