

Profiterole au fromage de chèvre, tomates confites, chiffonnade de basilic frais

Recette pour 4 personnes

Description

Petits choux garnis d'une crème de chèvre, surmontés d'une tomate cerise et chiffonnade de basilic.

L'astuce du chef

Dans la crème de chèvre, la quantité de crème 35% va dépendre de votre fromage de chèvre (sec ou frais).

Ingrédients

Pâte à choux

- 60 Gr Eau
- 60 Gr Lait
- 10 Gr Sucre
- 3 Gr Sel
- 55 Gr Beurre
- 65 Gr Farine
- 3 Unité(s) Oeuf

Crème de chèvre

- 250 Gr Fromage de chèvre frais
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 8 Feuille(s) Basilic

Tomates confites

- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 1 Noisette(s) Beurre
- 50 Ml Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Thym

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **480 F°**

Mise en place

Ciselez la ciboulette. Tamisez la farine. Sortez vos œufs pour qu'ils soient à température pièce. Coupez grossièrement en lanières les feuilles de basilic. Épluchez la gousse d'ail. Lavez les tomates cerises.

Pâte à choux

Chauffez votre four à 480°F. Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporez la farine (tamisée) avec une spatule en bois. Desséchez l'ensemble sur le feu puis versez le mélange dans un batteur. Laissez tourner doucement pendant 1 à 2 minutes pour laisser échapper la vapeur d'eau puis incorporez les œufs un par un. À l'aide d'une poche à

pâtisserie, réalisez des choux de 2 cm de diamètre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Enfournez les choux, baissez le four à 350°F et finissez la cuisson des choux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Cela prend environ 20-25 min.

Crème de chèvre

Dans un bol, lissez la crème de chèvre avec un fouet. Ajoutez progressivement la crème 35%, suivant la consistance souhaitée. Assaisonnez le mélange et finalisez avec la ciboulette, mélangez bien et réservez la crème de chèvre dans le frigo jusqu'à l'utilisation.

Finitions

Coupez votre chou sur la partie supérieure au 3/4. Dans le fond, réalisez une belle rosace de crème de chèvre. Placez dessus une tomate cerise, déposez un peu de fleur de sel sur la tomate, finalisez avec la chiffonnade de basilic, refermez l'ensemble avec le chapeau du chou.

Bon appétit!