

Profiteroles à l'huile d'olive

L'heure du dessert de notre menu de **Noël** est enfin arrivée et ça valait le coup d'attendre ☐ Nadia Paprikas a revisité pour vous les profiteroles en remplaçant le beurre par de l'**huile d'olive Tramier** ! Les choux sont donc beaucoup plus légers avec un petite touche **fruitée**... Parfait pour une fin de repas ☐

- 4 pers.
- 20 Min.
- 30 Min.

Ingrédients

- 4 petits œufs
- 125 g de farine
- 6 cl d'huile d'olive vierge extra Fruitée
- 12 cl d'eau
- 12 cl de lait
- 40 g de sucre
- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 1/2 L de glace à la vanille
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Faites chauffer l'eau, le lait, le sel, le sucre et l'**huile d'olive** dans une casserole. Portez à ébullition. Retirez du feu et versez la farine en une seule fois. Hors du feu, mélangez vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

Laissez reposer 5 minutes puis incorporez les œufs un à un. Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à complète absorption.

Dressez des choux de 4 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille lisse sur du papier sulfurisé. Enfourez 30 min sans ouvrir le four.

Laissez les choux refroidir sur une grille.

Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie avec 1 cuillère à soupe d'**huile d'olive**. Faites griller les amandes dans une poêle à sec.

Ouvrez les choux en deux. Fourrez-les avec une boule de glace. Nappez de chocolat et parsemez d'amandes grillées.

Servez aussitôt.

L'astuce : vous pouvez remplacer la glace à la vanille par de la glace aux marrons glacés ☐

Les autres recettes de notre menu de Noël 2017

Décoration & boulangerie : petits bonhommes de neige

Entrée : tarte friande de langoustines

Plat 1 : travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours

Plat 2 : pavé de boeuf au foie gras et cèpes

**Si vous manquez toujours d'inspiration, vous pouvez consulter
notre menu de Noël 2016**

L'entrée : carpaccio de Saint-Jacques aux olives noires à la Grecque

Le plat : pigeon de Bresse rôti, cèpes et foie gras de canard

Le dessert : mini-bûches au chocolat et huile d'olive