

Profiterole, glace au fromage de chèvre frais et tapenade noire

Pour une quinzaine de profiteroles

Pâte à choux :

7,5 cl d'eau
7,5 cl de lait
1 pincée de sel
65 g de beurre
85 g de farine
3 oeufs moyens

Tapenade :

380 g d'olives noires dénoyautées
1 cuillère à soupe de câpres
10 anchois à l'huile d'olive
1 gousse d'ail
le jus d'un demi citron
Huile d'olive

Glace :

30 cl de crème liquide
10 cl de lait
140 g de chèvre frais type "petit Billy"
80 g de tapenade

Préparation des profiteroles :

Mettre le lait, l'eau, le sel et le beurre dans une casserole, amener à ébullition.
Tamiser la farine, l'ajouter en une fois dans la casserole, laisser épaissir à feu moyen.
Retirer du feu, ajouter 1 oeuf, bien l'incorporer, faire de même avec le suivant, etc...
Mettre la pâte dans une poche à douille, faire des petits tas de 5 centimètres.
Penser à les espacer.
Humecter les profiteroles avec un peu d'eau.
Enfourner dans le four préchauffé à 220°.
Ouvrir une première fois la porte du four rapidement au bout de 15 minutes pour faire sortir la vapeur, puis 10 minutes plus tard la laisser entrouverte. Continuer la cuisson 5 minutes . Je les ai laissé cuire 30 minutes en tout.
Laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la tapenade :

Écraser 50 g d'olives noires, les câpres, le jus de citron et la gousse d'ail finement dans un mortier à l'aide du pilon.
Ajouter les olives restantes, les anchois, émulsionner avec l'huile d'olive.
Rectifier l'assaisonnement.
Prélever 80 g de tapenade qui va être utilisé dans la glace. Le reste peut se servir en tartinade.

Préparation de la glace :

Faire chauffer le lait, la crème et le fromage. Lorsque celui-ci a fondu, retirer du feu.

Laisser refroidir.

Réserver au frais 1 heure.

Ajouter la tapenade réservée et mettre dans la sorbetière à turbiner 20 minutes.

Verser la glace dans une poche à douille avec une douille cannelée.

Ouvrir les profiteroles et les remplir de glace.

Déguster aussitôt.

<http://deliceyes.over-blog.org/>