



# Profiteroles de foie gras aux marrons d'Olargues et son coulis d'oignons de Lézignan

## Ingrédients

*pour 4 personnes :*

### **Pâte à choux**

*1/4 litre d'eau*

*100 grammes de beurre*

*4 œufs*

*20 grammes de farine de  
châtaignes*

*10 grammes de sel*

*5 grammes de sucre*

### **Terrine de foie gras**

*500 grammes de foie gras*

*100 grammes de châtaignes*

*Sel, poivre*

### **Coulis d'oignons doux**

*300 grammes d'oignons*

*100 grammes de sucre roux*

*20 grammes de farine de  
châtaignes*

*10 cl de Banyuls*

*100 cl de bouillon de volaille*

*Sel, poivre*

### **Confiture d'oignons au vin**

*500 grammes d'oignons*

*100 grammes de sucre roux*

*1/4 de litre de vin*

*Sel, poivre*

## Préparation

*Confectionner une pâte à choux*

*Réaliser une détrempe (eau, beurre, sucre,  
sel, farine).*

*Incorporer les œufs, l'un après l'autre*

*Réaliser une pâte homogène.*

*Coucher les choux. Cuisson à 180 degrés.*

*Réaliser un coulis d'oignons doux*

*Faire suer les oignons*

*Saupoudrer la farine de châtaignes et le  
sucre.*

*Déglacer au Banyuls Assaisonner,*

*mouiller au bouillon de volaille*

*Réduire, mixer, passer au chinois*

*Rectifier l'assaisonnement.*

*Réaliser une terrine de foie gras/marrons*

*Dénerver le foie et assaisonner*

*Mouler une moitié dans la terrine*

*Incorporer les marrons. Recouvrir avec  
l'autre moitié de foie gras*

*Cuire au bain-marie à 200 °, 4 à 5 mn*

*Réserver au frais sous presse.*

*Réaliser une confiture d'oignons au vin*

*Emincer les oignons, les faire suer*

*Ajouter le sucre roux, le sel et le poivre*

*Mouiller au vin*

*Cuire pendant 40 à 60 mn en remuant  
fréquemment.*