

Bleu de Sassenage en profiteroles



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Pour la crème glacée :

400 g de [Bleu du Vercors-Sassenage](#) AOC
75 cl de crème fleurette, Fromage : , 50 g de
noix pilées, 2 oufs, sel et poivre

Pour le Sabayon : 4 oufs 30 cl crème
fleurette, 5 cl de vin de noix

Pour la pâte à choux, ¼ de litre de pâte.

Préparation

Cuire les choux. Faire réduire la crème fleurette en incorporant le bleu du Vercors-Sassenage coupé en petits cubes. Saler et poivrer.

Ajouter 2 jaunes d'oeuf ainsi que les noix pilées.

Faire refroidir l'appareil puis mettre en sorbetière.

Faire le sabayon au vin de noix.

Remplir les choux de crème glacée au Vercors-Sassenage puis napper avec le sabayon au vin de noix tiède et servir de suite.